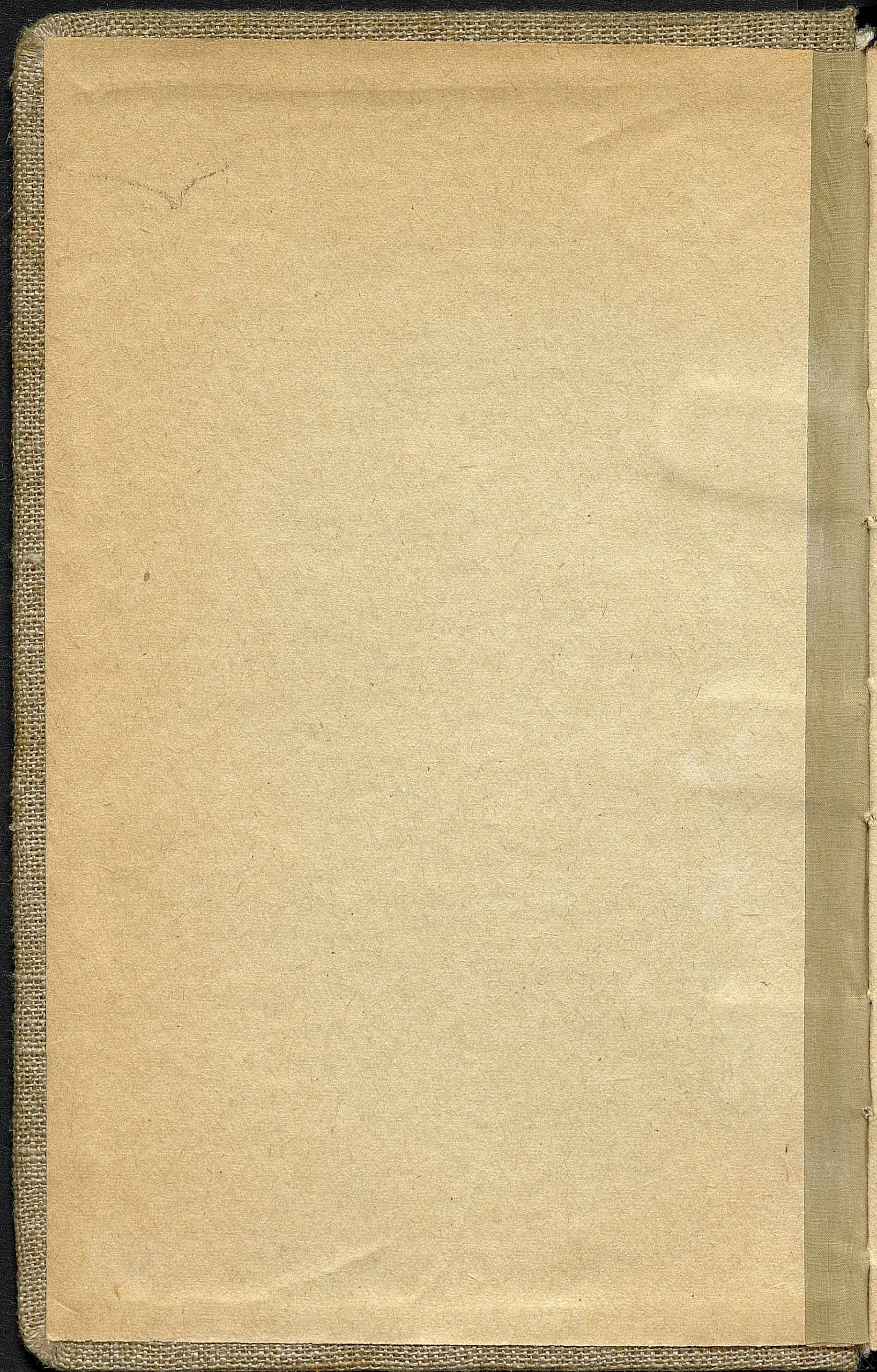


KUCHARKA

OSZCZĘDNA

KUCHARKA
OSZCZĘDNA

CZYLI

PRZEPISY ŁATWEGO I NIEKOSZTOWNEGO SPORZĄDZANIA POTRAW, OPATRZENIA SPIŻARNI W POTRZEBNE ZAPASY, DYSTYLLOWANIA WÓDEK i t. d.

PRZEZ

JANA SZYTTLERA

WYDANIE TRZECIE

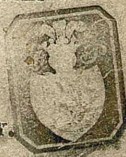
POPRAWIONE I POMNOŻONE NOWEMI ARTYKUŁAMI O KUCYI I URZĄDZANIU MIĘSIWA I CIAST NA ŚWIĘTA WIELKONOCNE, TUDZIEŻ PRZYDAJĄ SIĘ SPOSOBY PEWNE I DOŚWIADCZONE ROBIENIA KISZEK I SALCESONÓW W ROZMAITYCH GATUNKACH.

WILNO,

W DRUKARNI DYECEZALNÉY U XX. MISSYONARZY.

Nakładem Rubena Rafałowicza Księgarza Wileńskiego.

1840.



Печатать позволяется. Вильно 27. Мая 1840. года.

Цензоръ Галлеръ.

Wszelkich fałszywych edycyj prawnie poszukiwać będę, dla tego na każdym exemplarzu kładę móy podpis.



PRZEMOWA.

Gdy wydane przezemnie to dzieło, zupełnie już z handlu wyczerpaném zostało, postanowiłem przeto nową trzecią jego edycyą przysłużyć się Szanownéy Publiczności. Celem mojéy pracy było, aby nie tylko uczęstnicy stołów wymyślnych i wspaniałych znaydowali smak pożywając zdrowe i gustowne pokarmy, lecz i mniéy uposażeni darami fortuny, równie mieli przyjemność w skromnych swoich biesiadkach; gdyż częstokroć potrawa mało kosztująca, ręką gospodyni z kuchnią obeznanéy sporządzona, większą przynosi korzyść i przyjemniéy bywa spożytą, niż kosztowne przyprawy bez gustu i oszczędności zgotowane. Dla tego w tém dziele podaję takie przyprawy do potraw,

które w każdéy prawie wieyskiéy śpiżarni i gospodarstwie domowém znaleźć się mogą. W edycyi téy staraniem mojém było poprawić wszystkie uchybienia, które się do poprzednich wydań wcisnąć mogły, oraz zbogacić ją nowemi przepisami, które poźnieyszemu mojemu doświadczeniu i poszukiwaniu winienem. Słodką karmię się nadzieją, iż tę moją pracę Szanowna Publiczność z równemi przyjmie względami, jakich do tego czasu przy wydawaniu dzieł moich doznałem.

Jan Szyttler.

ROZDZIAŁ I.

O ŚNIADANIU CZYLI ZAKĄSKACH.

Sér z wątróbek cielęcych.

Chcąc mieć na jeden talerz sér taki, potrzeba wziąć jedną wątróbkę z cielęcia dobrego, pokrajać całą na zrazy grube, dodać parę gęsich wątróbek, rozpuścić na pokrywie kwaterkę lub nieco więcéy masła, do gorącego włożyć wątrobkę i na ogniu postawić, podsmażyć przewracając na obie strony, wybrać na przetak, aby z niey wilgoć ściekła i przestygła, po czém utłóc na miazgę i przetrzeć na sito tak, aby żyłki na sicie pozostały. Wyłożyć pokrywę świeżą w plastry cieńko skrojoną słoniną dno i boki; włożyć tę wątróbkę do środka, między nią położyć dla odoru parę listków bobkowych, parę kuropatw odpieczonych lub parę jarząbków, rozerznąwszy na pół, okryć z wierzchu cieńką słoniną i wstawić w piec niezbyt gorący; je-

dnak aby słonina upiekła się i wzięła kolor rumianawy. Wydobywszy z pieca, źwierzynę wyjąć, i razem ze słoniną stłóc na miazgę, przetrzeć przez sito; dodać octu estragonowego łyżkę stołową a dwie oliwy, pół kwaterki madery, nieco soli, wymieszawszy dobrze, uformować na talerzu do śniadania bułek. Sér ten latém utrzymywać na lodzie.

Sér gorczycowy.

Zebrać z dwóch garnków młodą kwaśną śmietanę, o połowę garnka kwaśnego mleka, i wstawić do pieca, aby się odegrzało i ściągnęło, tylko żeby nie przegrzać zbytecznie; odcedzić, aby zupełnie serwatka zciekła, dołożyć do tego twarogu, ćwierć funta masła, i rozbić łyżką na massę, dodać gorczycy podług smaku, wymieszać i dawać na śniadanie do smarowania bułek.

Śledzie pieczone.

Wziąć 4ry proste, a lepiéy holenderskie śledzie, opłukać dobrze w wodzie, nalać kwartą mléka aby z godzinę pomokły, wybrać na sito, skoro zcieką, oddzielić od kości, mięso śledziowe usiekać, 4. jabłka słodkie pokrajane w kostki, obrane ze skórek i pestek, oraz dodać mózg wołowy odgotowany i pokrajany w kostki, tartéy bułki pszen-

néy dwa kubki kawiane, cokolwiek pieprzu prostego i angielskiego łyżeczkę kawianą, kubek kawiany oliwy lub masła klarowanego, jay całych syrowych wbić pięć, a twardo odgotowanych i drobno usiekanych 4-ry. To wszystko zmieszać, i z téy massy na półmisku formować kształt śledzi, dla proporcyi przykładać główki i ogony, które wprzód były odłączone, polać masłem lub oliwą, i posypać po wierzchu tartą bułką, przed daniem na stół, na dobry kwadrans wstawić w piec gorący. W razie niedostatku mozgu wołowego lub cielęcego, można wziąć kawałek pieczonéy cielęciny i drobno pokroić.

Śledzie odsmażane.

Wziąwszy na osobę po jednym śledziu, odciąć główki i ogony, przerznąć po połowie, ze środka kości odrzucić i z wierzchu oczyścić, wymoczyć dobrze w mléku, wybrać na serwetę, każdą połówkę wycisnąć z wilgoci, maczać w przygotowaną massę niżéy opisaną, spuszczać na gorące wyklarowane masło i pilnie uważać smażąc, a gdy się kolor rumiany okaże, natychmiast wybierać na półmisek, liście zaś zielonéy pietruszki odsmażywszy, osypać śledzie dając na stół.

Massa do maczania odsmażanych śledzi.

Wziąć mąki pół kwarty do cztérech śledzi, żółtków 8, trochę mléka, łyżkę masła, rozbić dobrze w rondelku łyżką drewnianą, ubić od tyłu jay piankę, rozrobić ciasto i wraz odsmażać.

Śledzie innym sposobem.

Oczyściwszy wyżéy wskazanym sposobem śledzie jak do smażenia, rozbić jay całych 4-ry, usiekać naydrobniéy jednę cébulę, dodać trochę zielonéy pietruszki także drobno usiekanéy, angielskiego pieprzu pół łyżeczki kawianéy, rozbić to na talerzu z jajami, maczać w to połówki śledzi, i w tartą pszenną bułkę, po czém odsmażać na oliwie lub niesłoném maśle.

Ułożywszy odsmażone na półmisku śledzie, można w środek podać sos z grzybów, lub na zmianę zrobić z jay perdutę i w koło półmiska poukładać śledzie, a będą dwa kolory biały i rumiany.

Perduta robi się następnie: wziąć świeżych jay 15-cie i do trzech kwart wody wrzącéy z łyżką soli i kwaterką octu, bić prędko jedno drugiém, ale tak zręcznie, aby na wrzącą wodą spadały nie odłączone białka od żółtka, i nie dając, aby żółtka stwardniały, wy-

bierać łyżką druszlakową do wody zimnéy, a poźniéy na sito, aby woda ściekła.

Śledzie na bułkę.

Mięso śledziowe oczyszczone, wymoczone w mléku, obrane z kości, dobrze wycisnąć na serwecie i nożem każdą połówkę śledzia cieńko płaszczyć. Krajać świeże drożdżowe ciasto czyli bułkę, smarować młodém masłem, a połówki rozpłaszczone śledzia na troje na wierzch masła nakładać, i kłaść na talerz.

Buterszńitt.

Kroić bułkę, smarować masłem, nakładać cieńko ukrojonym holenderskim sérem, a na wierzch szynką.

Chléb zajęczy.

Z dobrego zająca odebrać zupełnie mięso od kości, pokrajać, posiekać naydrobniéy, tłóc na miazgę, dodać dwa funty świeżéy słoniny, które wprzód usiekać i razem powtórnie stłóc, mało tartéy bułki kubek kawiany, soli w miarę, gałkę muszkatową, dwie łyżeczek angielskiego pieprzu i prostego łyżeczkę razem utłóc, dodawszy jay całych ośm, przetrzeć przez sito rzadkie, kubek séra holenderskiego tartego, i w cieście upiec formą

chléba, ciasto zarobić kwartą mąki, jay i masła łyżek dwie. Krajać na zimno, i dawać do śniadania.

O l i w k i.

Z oliwki każdéy wyrzuca się pestka, wkłada się do środka pół serdela wymoczonego i na serwecie wyciśnionego, główka z kostkami odrzuca się i zalewa się po wierzchu oliwą.

Grzanki cietrzewie lub zajęcze.

Dają się także grzanki cietrzewie lub zajęcze. Odpiekamy źwierzynę na rożnie, kładniemy na zimno żeby ostygła, odbieramy mięso od kości i ucieramy na tarce, krajamy bułkę świeżą na grzanki, smarujemy młodém masłem, maczamy w źwierzynę tartą i układamy na talerz.

F l ą d e r k i.

Fląderki maczamy w piwie przez godzin parę, wyciskamy poźniéy na serwecie, smarujemy oliwą, wkładamy na roszt stawiąc ony na węglach, przypiekamy z obu stron i wydajemy.

Dają się także na śniadanie prędkie zakąski, jako to:

W poście . .
- Masło świeże.
- Redysa.
- Kawior.
- Sięga.
- Oliwki z serdelami.
- Rolady rybne.
- Jesiotr.
- Bieługa.
- Brytlingi.
- Pitlingi.
- Lampredy krajane, zalane octem i oliwą.

W dni mięsne.
- Szynka.
- Ozory.
- Półgąski.
- Rolady prosięcie.
- Salcesony włoskie.
- Polędwice.
- Séry różne i t. d.



ROZDZIAŁ II.

O BULONACH, ZUPACH MIĘSNYCH, I O CHŁODNIKU.

O zupach w ogólności.

Zupy zwyczaynie naypiérwszém są daniem do stołu, które naystaranniéy i naylepiéy powinne bydź zrobionemi tak co do smaku, jako też i co do czystości.

Wziąwszy na ośm osób np. kurę, indyka lub cielęciny świeżéy; bo gdy poleży w domu i skruszeje, w tenczas naybardziéy przystoi używać one do zup kwaśnych. Do kury lub kapłona przykładać nalaży mięsa wołowego świeżego, lub kości cielęcych. Gotować zaś rosół z kury, cielęciny, indyka lub gołębi potrzeba z nayświeższych, wrąz po zarznięciu i oczyszczeniu, w naczyniu glinianém polewaném. Rosoły niektórzy lubią białe, inni zaś klarowne. Wziąć kurę oczyszczoną, oparzoną do rondla garncowego, przydać dla lepszego smaku, cokolwiek mięsa wołowego przy kości, i zalawszy wodą, gotować przez

kwadrans szumując, potém przecedzić już na czysto do naczynia, w którém się kura lub co z drobiu ma gotować; po czém rozebrać kurę na cząstki, zasolić i dodać stołową łyżkę masła, salery, pietruszki, marchwi już pokrajanéy, kilka listków kwiatu muszkatowego, kilka ziarn angielskiego pieprzu i zwolna gotować często szumując, wydając, dodaje się cokolwiek kopru, pietruszki drobno usiekanéy. Dając do stołu, powinien bydź osóbno przygotowany ryż, makaron, lub co podobnego, a rosoł ten będzie przezroczysty. Kto zaś życzy, aby był białawy, powinien gotując przydać ryżu lub innych krupek drobnych, które gdy się przez długie gotowanie rozkleją, uczynią zupę białawą; jednak gdy się długo przestoi, smak zmienia, dość jest gotować tylko dobrą godzinę.

Bulon z mięsa wołowego.

Chcąc mieć bulon na ośm osób, należy wygotować ośm funtów mięsa, przecedzić przez sito, wziąć potém cztéry białka i rozbić je z łyżką wody na talerzu, i wlać do bulonu nieco ostudzonego, poczém rozmieszawszy białka z bulonem, przystawić aby się jayka zgotowały, nakoniec przecedzić przez serwetę, a będzie bulon klarowny. Wydając do wazy, kłaść ryż, kartofle lub inne drobne krupki, które wprzódy osobno

powinny bydz przygotowane następnym sposobem: wziąć pół funta ryżu, wypłókać go, to jest: oczyścić z piasku i pyłu, włożyć w rondelek, uszadkować marchwi nieco, tyleż pietruszki i salery, przydać masła kwaterkę, wody trzy kwaterki lub bulonu; zagotowawszy to razem zalać ryż, przykryć szczélnie i wstawić do pieca gorącego na godzinę, lub na żar, póki miękkie nie będzie. Co do krup kartoflowych lub drobnych, trzeba je kłaść na zagotowany bulon, równie jak kluski i makaron, z tą różnicą, że do krupek dodawszy włoszczyzny i wymieszawszy, trzeba je wstawić do pieca, a na wydaniu dodać zielonéy pietruszki i kopru usiekanego.

Zupa biała z bulonu.

Do zgotowanych w rondlu krup perłowych, drobnych, lub ryżu, dodać masła kwaterkę, kwaśnéy śmietany mniéy kwarty, żółtków cztéry, i rozmieszawszy razem, rozprowadzić bulonem, jeśli go będzie za wiele, wygotować dobrze.

Zupa z gęsi lub kaczki z krupami perłowemi.

Zgotować świeżo zabitą gęś lub kaczkę z włoszczyzną, co gdy będzie już miękkie, rosół odebrać, dla przyprawienia krup per-

łowych następnym sposobem: wziąć pół kwarty krup perłowych, zgotować je w naczyniu kwartowém tak, aby się rozkleiły. Włożyć potém do rondla, dodać kwaterkę masła i rozbić dobrze, aż krupy staną się białe; przydać potém śmietany kwaśnéy mniéy kwarty, żółtków cztéry, i wymieszawszy dobrze, rozprowadzić bulonem; przydać grzybków na miękko odgotowanych i uszatkowanych, a sos od nich dobrze wygotowawszy dodać do zupy dla odoru. Dobrze jest tę kaczkę rozebrawszy na części, włożyć do wazy, przydać soku cytrynowego, kopru zielonego lub suszonego.

Zupa z kaszy jajecznéy.

Wziąć mąki kwaterkę dobrą, masła ilości orzecha włoskiego, pięć żółtków z jay, zagnieść to z mąką na twardo i dobrze wyrobić, gdyby jéy znać nie było; potém posiekać to na kaszę drobną. Wziąć poźniéy kwaterkę lub cokolwiek więcéy masła, rozpuścić w rondelku, i te krupki przygotowane wsypawszy, mieszając raz wraz na małym ogniu smażyć, aż dostaną koloru rumianego. W tenczas zdjąć z ognia i wraz włożyć pietruszki i kopru zielonego usiekanego łyżkę stołową, grzybków usiekanych odgotowanych suchych łyżek ze trzy stołowych. Sos zaś grzybowy wysmażyć do małéy ilości:

wlać do pół kwarty śmietany przydawszy ze trzy żółtka, wymieszawszy to wszystko, przecedzić do naczynia osóbnego, a gdy ma się dawać do stołu, wlać do tego bulonu czyli rosołu w proporcyą ośmiu osób, wprzód jednak tłustość z wierzchu zebrawszy. Wlać potém do kaszy, zagotować i wlać śmietanę przygotowaną, lecz już nie trzeba gotować; jeśli jest cytryna, dodać dla lepszego kwasu, i wraz dawać potrzeba na stół, ażeby krupy nie rozmokły.

Zupa biała.

Wziąć pietruszkę, salerę, dwie pory, marchiew jedną, uszatkować, i rozpuściwszy masła kwaterkę, w tém pomienioną włoszczyznę usmażyć, potém wziąć kwartę śmietany kwaśnéy, do któréy wbić żółtków ośm, przez sitko przecedzić; przydawszy poźniéy tyleż bulonu z cielęciny, łyżeczkę kawianą kremotartary dla kwasu, oraz zieleniny siekanéy trochę, to zagrzać mieszając, lecz nie zagotować, i dawać do stołu z dodaniem mostku cielęcego, lub czego innego, z czego się bulon gotował, w cząstki pokrajanego i suszone grzanki w maśle odsmażane z pszennéy bułki, wsypać do téy zupy, kremotartary używa się dla kwasu, w niedostatku cytryny.

Zupa szczawiowa.

Chcąc mieć tę zupę w poźnéy jesieni lub zimową porą, potrzeba wziąć szczawiu marynowanego mniéy kwarty, przetrzeć przez sito, rozpuścić łyżkę stołową masła w rondelku, wsypać kawianą łyżeczkę mąki i zasmażyć cokolwiek, potém przydać szczawiu, rozmieszać, dodać kwartę śmietany, żółtków ze cztéry, przecedzić przez sito, wlać tyleż bulonu, zagrzać na ogniu mieszając, lecz nie zagotować; włożyć do wazy grzanek przysposobionych jak do białéy zupy, i podbrzusia wieprzowego wędzonego, pokrajanego w sztuczki (który się zowie bauszpek), dawać do stołu. Chcąc zaś w maślne dni dawać pomienioną zupę: odgotować włoszczyznę, jako to: parę marchwi, tyleż pietruszki i salery, grzybów kilkanaście, można trochę, jeśli jest ryby dla lepszego smaku, gdy się to odgotuje, przecedzić i powyższy smak na zupę rozprowadzić; szczaw zaś tym sposobém przyrządzić: rozpuścić masła ćwierć funta, łyżeczkę kawianą mąki przesmażyć, włożyć szczawiu przetartego przez sito mniéy kwarty, śmietany kwaterkę, żółtków cztéry, rozmieszać, powyższym smakiem rozprowadzić, dodać do wazy jayka opiekane i też same usiekane grzyby, i dawać gorącą zupę do stołu.

Zupa maślna z owsianki.

Wziąć kwartę lub mniéy krup owsianych, wypłókać je w letniéy wodzie, wlać pół garnca wody do rondelka, zgotować te krupy, aby się rozkleiły; zdjąwszy z ognia, przydać funt masła świeżego i mieszać łyżką, albo wybijać, aż krupy białe zostaną, trzeba mieć przytém przygotowaną gorącą wodę przegotowaną i z nią rozprowadzić tak, aby przecedziwszy gęstawą była zupa; dodać potém drobnych rodzének ćwierć funta, oczyszczonych i z piasku w letniéy wodzie wypłókanych, tyleż cukru i szklankę wina, zagotować z parę razy, i to wlać do owsianki; w tenczas owsiankę nie gotować, lecz tylko zagrzać potrzeba; nakoniec przydawszy grzanek z bułki pszennéy w kostkę skrojonych, i suszonych, wydawać do stołu.

Zupa rakowa.

Wziąć masła rakowego pół kwarty świeżo-zrobionego *), rozpuścić w rondelku, wrzucić kilka ziarn angielskiego pieprzu, kwiatu muszkatołowego niełtłóczonego, szynki kawałek ukrojonéy bez słoniny, kawałek

---

*) O robieniu masła rakowego znaydzie czytelnik w rozdziale o urządzeniu śpiżarni.

cielęciny, marchew jedną, pietruszkę, saler, to wszystko pokrajawszy, podsmażyć zwolna na ogniu. Potém dodać dwie łyżki mąki, wymieszać dobrze i podsmażyć, aby mąka nie była syrową, przed wydaniem, dodać kwaterkę śmietany i tą rozmieszać, wlać bulonu z mięsa wołowego lub cielęciny wcale bez tłustości, któraby się z rakowém masłem nie zgodziła i smakby popsuła; wlać owego bulonu pół trzeciéy kwarty, rozrabiać zwolna mąkę z masłem rakowém, i gotować mieszając nieustannie; gdy się wygotuje z pół kwarty, będzie proporcya na ośm osób; przecedzić potém przez sito, dodać kopru siekanego do gorącéy zupy, szyjek rakowych, z raków ufaszerowanych skorup, ryżu odgotowanego kwaterkę, połowę cytryny, lub pół szklanki wina, włożyć do wazy kilka cząstek cielęciny i dawać do stołu gorącą zupę.

Zupa z marchwi.

Wybrawszy marchwi czerwonych z dziesiątek, oskrobawszy one, pokroić, wziąć łyżkę stołową masła, włożyć do rondelka i nalać choć wodą, jeśli nie ma bulonu, przykryć szczélnie, niech się gotuje dobrze, aż zupełnie marchiew miękką będzie; skoro się zupełnie wygotuje, przetrzeć oną przez sito, rozpuścić trochę masła, dodać łyżeczkę kawianą mąki, zasmażyć, włożyć przetartą mar-

chiew do masła, wlać ze dwie kwarty bulonu bez tłustości, rozprowadzić marchiew, zagrzać, i z odsmażonemi grzankami dawać na wazę gorącą zupę.

Zupa kapustna.

Wziąć kości wołowych, przy których powinno bydź cokolwiek mięsa, funtów cztéry; wieprzowiny nietłustéy tyleż, lub jeśli jest przodek zajęczy, grzybów kilkanaście, cébul cztéry, tyleż pory, trochę pieprzu angielskiego w całku, wlać kwartę rosołu z kapusty, kapusty kwartę, wody cztéry kwarty, niech się to wszystko gotuje, gdyby wieprzowe mięso miękkie było, potém odcedzić, żeby i trzech kwart nie było, zebrać tłustość, przestudzić; rozbić białków sześć z trochą wody, wlać i zagotować kilka razy, przecedzić przez serwetę, dodać kopru, grzybów uszatkowanych, i włożywszy do wazy wieprzowinę skrojoną cząstkami, dawać do stołu. Dobrze jest także odsmażyć małe kołdunki i włożyć do wazy.

Drugi sposób robienia zupy tego rodzaju.

Wziąć mięsa wołowego, wieprzowego, rosołu kapusty, kilka grzybów, angielskiego pieprzu, wyżéy przepisanym sposobem zgo-

tować, lecz uważać, ażeby się mięso nie przegotowało, odcedzić, sklarować białkami, zebrawszy wprzód tłustość, dopiero wbić kilka białków, wlać trochę wody, kilka razy zagotować, przecedzić przez płótno; włożyć potém do rondla pół funta masła, rozpuścić, dodać pięć cébul uszatkowanych, niech się to smaży na wolnym ogniu, aż dobrze się zarumieni; wsypać potém mąki łyżek stołowych trzy i mieszając podrumienić, potém rozrabiać zwolna półtrzecią kwarty bulonu z kapusty, przegotować razy kilka, przecedzić, dodać zielonego kopru, można przed wydaniem włożyć do pomienionéy zupy maleńkich kołdunków odsmażanych, lub wieprzowiny.

Sposób trzeci robienia teyże zupy.

Przysposobiwszy to wszystko co się uprzednio powiedziało o mięsiwie, grzybach, włoszczyznie i t. d., wlać do tego nieco wody, kwasu z kapusty i gotować dobrze pół godziny, potém przecedzić, wybrawszy mięso, pokroić, grzybki usiekać i dołożyć do mięsa. Zupę zaś przecedzoną sklarować, i zwolna odgotować, wydając do stołu, koniecznie potrzeba dołożyć kołdunków odsmażanych.

Barszcz.

Naypiérwszą uwagę dawać należy na rosół burakowy, który powinien bydź młody, kwaskowaty, odoru i koloru dobrego; w przeciwnym razie, smak w potrawie nie będzie przyjemny.

Włożywszy do rondla mięsa wołowego, grzybów, wędliny, pokrajanych buraczków i por, nalać na to rosołem burakowym i gotować. Wziąć mięsa wołowego przy kości funtów cztéry, dwa funty podbrzusia wieprzowego wędzonego, grzybów pół wianka, lub jeśli się znayduje dla przyjemnieyszego smaku dodać przodek zajęczy wymoczony, lub kawałek pieczonego, cébuli trzy, tyleż por, zalać to wszystko rosołem burakowym, w miarę jak jest kwaśny mniéy więcéy pół garnca, wody garniec i gotować, aż się na miękko wszystko odgotuje, po czém tłustość zebrać i odcedzić przez serwetę, wbić kilka białek i klarować, przydać trochę kopru marynowanego jeżeli w zimie, a latem zielonego usiekanego, podbrzusie zaś pokroić na cząstki, przydać grzybków uszatkowanych, buraczków pokrajanych i kołdunków odsmażanych, a barszcz ten będzie klarowny i przyjemny.

Chcąc zaś nadać barszczowi kolor czerwony, utrzeć burak ćwikłowy jeden lub więcéy, przecisnąć przez płótno, sok wyci-

śnięty zagotować i dodać do barszczu przed wydaniem.

Można też dawać i zabielany. Wziąć pół kwarty dobréy śmietany kwaśnéy, żółtków sześć, soku z utartego buraka przegotować kwaterkę, wymieszawszy przecedzić, i to dodać do barszczu przed wydaniem.

Zupa z grochu zielonego.

Bulon, który ma się tu używać, następnie się robi: wziąć mięsa lub kości, zasolić, przydać włoszczyzn, gdy się zagotuje zupełnie, przecedzić przez sito, zebrać tłustość, rozprowadzić groch, gdyby był cokolwiek gęstawy, dodać skrojone podbrzusie wędzone, kopru nieco, żytniego chleba i grzanek do wazy.

Tym zaś sposobem przygotuje się groch na zupę: wziąwszy dwie kwarty grochu, obrać go z łuski, wsypać we wrzącą wodę zasoloną, gdy się zagotuje, odlać na przetak lub durszlak, a wodę wylać; włożyć potém podbrzusia wieprzowego wędzonego i gotować długo, gdy się zgotuje, groch przetrzeć przez sito. Rozpuścić łyżkę masła w rondelku, usiekać jednę pietruszkę, salerę i porę, i usmażyć, skoro włoszczyzna miękką zostanie, wsypać do tego pół łyżki mąki i podsmażyć, włożyć potém groch, roz-

mieszać i rozprowadzić bulonem przygotowanym uprzednio.

Tymże sposobem robi się zupa *z białéy fasoli*, z tą różnicą, iż fasolę w ługu odparzać należy, aby z ziarn łuska spełzła.

Można też podobne zupy dawać i w postne dni z jesiotrzyny, rybę do tego dość jest przez pół godziny gotować z włoszczyzną, i wybrawszy onę, pokroić do wazy, a essencyą, czyli tym smakiem z ryby rozprowadzić groch, i tak daléy postępować, jak wyżéy o zupie grochowéy powiedziano.

Zupa rybna maślna czyli postna.

Nastawić w polewaném naczyniu kwaterkę krup perłowych, gdy się woda zagotuje, dołożyć dwie salery, pietruszkę, marchwi nieco, masła łyżkę dobrą, trochę soli, kilka ziarn angielskiego pieprzu i kwiatu muszkatołowego, gdy się rozkleją krupy, włożyć tyle węgorza, jesiotrzyny lub lina, ile osób siądzie do stołu i razem z przysposobionemi wprzód krupami gotować kwadrans, wyszumować, przydać naostatku zielonéy pietruszki i kopru, i wydawać na wazę.

Zupa arbuzowa.

Dwa są gatunki arbuza, w jednym znayduje się mięso białe, a w drugim żółtawe,

podobne smakiem i odorem do melona. Obrawszy arbuz należycie i wyrzuciwszy środek z pestkami, pokraiać w grube kawałki, żeby było dwie kwarty wody, odgotować miękko, i wybrać z téy wody, a odgotowawszy arbuz, przetrzeć przez sito. Rozpuścić w rondelku łyżkę dobrą masła, wsypać trochę mąki, zasmażyć, wlać do tego pół kwarty śmietanki słodkiéy, wymieszawszy zagotować dobrze, włożyć dopiero arbuz przetarty i rozrobić mlékiem niezbieraném świeżém, a jeśli można, to śmietanką tak, ażeby była zupa gęstawa, włożyć potém odgotowanego ryżu lub makaronu włoskiego, albo krup kartoflowych, i wydawać do stołu na wazę.

Zupę arbuzową można i w mięsne dni dawać, ale do tego trzeba przygotować bulon nie z mięsa wołowego, lecz z cielęciny lub kury, bo ta zupa potrzebuje delikatnego bulonu, który gotując, nie należy kłaść włoszczyzny żadnéy, prócz marchwi.

Zupa rumiana z kapustą.

Włożyć do rondla ćwierć funta łoju drobno pokrajanego, marchwi, dwie cébule, miękiszu mięsa wołowego funtów cztéry, cielęcą łopatkę, co powinno bydź w zrazy pokrajane, także podróbek gęsich jeśli się znaydują, to wszystko złożyć do rondla na wło-

szczyznę i łóy skrajany, podlać kwaterkę wody i postawić na trzynożkach pod pokrywą na ogniu, aby się zgotowało, gdy się wygotuje woda i podrumieni się, wlać garniec wody, dodać dwie pietruszki, tyleż saler i marchwi, parę cébul, kilka goździków, kilka ziarn angielskiego całego pieprzu i trochę kwiatu muszkatołowego, posolić i gotując wyszumować, potém włożyć dwie główki kapusty włoskiéy ufaszerowanéy czyli nadzianéy, gdy się przez półtory godziny zgotuje, wybrać kapustę, odcedzić bulon, tłustość zebrać, rozbić kilka świeżych żółtków, które rozmieszawszy z wodą sklarować, gotować, przecedzić potém bulon przez czyste płótno, kłaść do wazy kapustę pokrajaną na części, wlać ten bulon rumiany i klarowny i dawać do stołu. Można dodać do wazy włoszczyznę uszatkowaną i odgotowaną na miękko, dla garnituru.

Zupa migdałowa.

Chcąc dać oną na ośm osób, potrzeba wziąć migdałów półtora funta słodkich, przydać kilka ziarn gorzkich, zalać wodą, zagotować i obrać z łuski, gdy się oczyszczą, tłóc w moździerzu na miazgę i zakrapiać wodą, aby z siebie oleju nie puściły, wlać wody wrzącéy kwart dwie i przecisnąć przez mocne płótno migdały, potém jeszcze raz

tłóc i wlać dwie kwaterki wody, wycisnąć zupełnie smak z migdałów, dodać cukru w miarę, wydając do stołu zagrzać to mléko, lecz nie zagotować; włożyć potém do wazy ryż z rodzenkami, lub kartoflowe krupy, które tak się przysposobiają: wziąć pół funta ryżu wypłókanego, tyleż rodzének oczyszczonych, włożyć razem w rondelek, zalać wodą żeby zupełnie pokryła, zagotować i wstawić na żar do pieca, szczélnie przykrywszy pokrywą, kaszę zaś na wrzącą spuścić wodę; a gdy już zupełnie miękkie będą, kłaść w wazę do mléka i dodać cokolwiek utłóczonego cynamonu.

Zupa z miętuzów.

Wybrawszy miętuzy, oparzyć one w gorącéy wodzie i wyprawić, posolić trochę i osóbno postawić, aż się cokolwiek przesoli. Odebrać potém mięso miętuzowe od kości, rozgotować razem, dodawszy trochę korzeni i włoszczyzny odgotować i odcedzić. Mięso zaś miętuzowe pokrajać w cząstki, wybrawszy z nich mléczka, gdy się odgotują, włożyć do rondelka, i włoszczyzny kształtnie pokrajanéy z marchwią odgotowaną na miękko dołożyć, essencyą zaś od nich dodać do tegó i razem sklarować z białkiem. Odgotować trochę krup kartoflowych, i dawać go-

rąco na wazę, dołożywszy gałeczek odsmażanych, z rybiego siekania zrobionych.

Zupę taką można mieć z jażgarzy, która się zowie po rusku *Ucha*, lecz dodaje się wina, gdy się sklaruje.

Zupa z rzepki młodéy.

Z wiosny rzepka młoda daje smak przyjemny, i prędko daje się zgotować na miękko. Obrawszy onę, pokrajać, do ilości kwart dwóch, włożyć do rondelka, przydać łyżkę masła, pół kwarty bulonu, przykryć szczélnie, zagotować i podtuszyć na węglach, mieszając niekiedy. Gdy już rzepa miękka będzie, przetrzeć przez sito, rozrobić bulonem z kwart dwóch, przecedzonym przez płótno, zebrawszy z niego tłustość, i rozebrawszy mostek barani zgotowany na miękko, włożyć do wazy; ryżu zaś kwaterkę uprzednio zagotować w wodzie parę razy, odlać na sito i włożyć do zupy, zwolna niech się gotuje z pół godziny, po czém dać na wazę do stołu.

Zupa selerowa.

Chcąc mieć tę zupę na osób ośm, potrzeba wziąć selerów jeżeli buyne, sztuk dwanaście, pokrajać, włożyć do rondla, dodać łyżkę stołową masła, podlać nieco bulonu,

dołożyć z dwóch bułek miękisza, i niech się gotuje na miękko; poczém zdjąć z ognia, przetrzeć przez sito niezbyt rzadkie, i rozrobić bulonem mniéy dwóch kwart, z którego tłustość wprzód powinna bydź zebrana. Skrojony w sztuczki mostek cielęcy, włożyć do wazy, dodać grzanek rumiano odsuszanych i dawać.

Chłodnik malinowy.

Przetrzeć przez gęste sito maliny, gdyby ziarnka twarde pozostały na sicie. Wziąć pół kwarty tego soku, przetrzeć znowu z kwartą śmietany przez sito, to razem wymieszawszy, dodać cukru i postawić na chłodzie.

Tym także sposobem robi się chłodnik poziómkowy.

Jeżeli chcemy dać na gorąco, potrzeba przydać piankę, która może służyć i do chłodnego, tym sposobem urządzoną: ubić białków świeżych na zimném mieyscu, gdzie lepiéy da się ubić; gdy się ubije, przydać trochę cukru tłoczonego i cynamonu, co wymieszawszy łyżką, nakładać na papier, potém na blachę i do pieca wstawić na godzin trzy, żeby zwolna wyschły, a potém wkładać do wazy.

Chłodnik z mléka.

Wziąć kwartę śmietanki i pięć kwaterek

mléka, żółtków dziesiątek rozbić w rondlu, dodać ćwierć funta cukru, rozprowadzić z mlékiem i śmietanką, mieszając na ogniu, żeby nie przydymić i nie zagotować, żeby się żółtka nie zwarzyły, a gdy już będzie gorące, przecedzić i na lodzie postawić, wydając do stołu, posypać tłóczonym cynamonem z trochą cukru i kłaść piankę suszoną czyli odpiekaną tak, jak się robi do chłodniku malinowego.

Zupa z cébuli.

Wziąć cébul oczyszczonych, jeśli okazałe, duże, sztuk dwanaście, włożyć do rondla, dodać łyżkę masła świeżego, zalać bulonem z cielęciny, kury, albo też indyka tak, aby cebulę objął, gotować pod pokrywą, gdy już cébula będzie miękka, wziąć bułeczek stołowych trzy, obetrzeć z nich kolor na tarce, a twarde zerznąć na grzanki, środek zaś włożyć do cébuli, rozgotować, po czém przetrzeć na sito, rozpuścić kwartą bulonu; grzanki wysmarować masłem z obu stron, odpiec na rumiano i wydając zupę dodać do wazy. Do téy zupy uchodzą jaja, nazwane *perdutą*, które się robią następnym sposobem: zagotować wodę, zasolić i troszkę octu dobrego dolać; po czém rozrobiwszy każde jaje, wpuszczać do wrzątku białek z żółtkiem ostróżnie, aby się nie rozlały; gdy się nieco

podgotuje, białka będą twarde, a żółtka we środku miękkie, wybrać wraz z rondla do zimnéy wody, aby nie stwardniały; po czém wyłożyć na sito, i gdy zsięknie woda, po parę kłaść na talerze i nalewać zupą cébulową.

Zupa głogowa postna.

Głóg należy zbierać doyrzały, odrywać z końców szypuły, rozrzynać na pół, puch ze środka wyrzucać i zupełnie oczyścić, a zostawić samo tylko różowe mięso, które się suszy w przetakach, a gdy wyschnie, zsypuje się do słojów.

Chcąc mieć tę zupę, należy wziąć kwartę głogu suszonego do rondla i nalać wodą tak, aby dobrze zajęło, dodać z bułek miękiszu, rozgotować i przetrzeć przez gęste sito, gdyby łuska czyli skórka została. Tu nieodbicie potrzeba wina pół kwarty, wody tyleż lub trochę więcéy, ćwierć cukru, kawałek cynamonu, raz zagotować, tém rozprowadzić głóg, który dopiero będzie miał kolor różowy i smak swóy właściwy. Dając tę zupę, trzeba dołożyć grzanek, trochę miękkiego ryżu lub krup kartoflowych.

W niektórych stronach, głóg bardzo obficie się rozradza, lecz z przyczyny niewiadomości, jak go użyć, marnuje się bezkorzystnie, ninieyszy sposób robienia zupy, bardzo go użytecznym uczyni.

Zupa ze śliwek.

Śliwek świeżych węgierek bez pestek wziąć kwartę, nalać w rondelku kwartą wody, włożyć kawałek cynamonu, gdy się dobrze zagotują razy kilka, wlać świeżéy śmietany pół kwarty, przegotować i przetrzeć przez sito gęste, dodać trochę cukru, a chcąc można wlać szklaneczkę wina. Daje się na gorąco, kładąc do wazy grzanki z pszennéy bułki. Także tym sposobem robi się zupa z jabłek dobrego gatunku winnych, dokłada się więcéy cukru, lecz wino nie uchodzi. Te dwie zupy uważać gdyby były po przetarciu cokolwiek gęstawe.

ROZDZIAŁ III.

O SZTUCE MIĘSA.

O sztuce mięsa w ogólności.

W proporcyą ośmiu osób, bierze się ośm funtów mięsa, (nie jest to zbytek, gdyż po zgotowaniu odeymują się koście); naprzód należy oczyścić, następnie gotować z włoszczyzną, jako to: parę salerów, po tyleż pietruszki, por, marchwi, dodać cokolwiek korzeni, to jest: kilka ziarn angielskiego pieprzu, kwiatu muszkatołowego; to wszystko ułożyć w trzy kwartowe naczynie i nalać wodą zasoliwszy, bo sól naprawia smak i daje kruchość, gdy się zagotuje, wyszumować, i nim mięso zostanie miękkiém, dolewać, jeśli się wygotuje. Po czém bulon odcedza się na durszlak lub sito, rozbija się kilka białków z trochą wody, i do ostudzonego wprzód nieco bulonu wlewa się i przystawia do ognia, aby się białka zgotowały. Nakoniec przecedza się przez serwetę do na-

czynia i robi się bulon czysty na wazę. Podobny bulon co dnia dawać można z coraz inną odmianą, np. z makaronem, ryżem, krupkami perłowemi lub drobnemi, kartoflowemi, z kluskami lub grzankami, zawsze do czystych bulonów dodając zielonego kopru i pietruszki usiekanéy.

Z tego mięsnego bulonu, wszystkie zupy robić można, lecz że po wieyskich dworach, zwłaszcza letnią porą nie zawsze mięso wołowe znaleźć się może, przeto tę potrzebę zastąpić może bulon z drobiu; wyłączając przecież barszcz i kapuśniak.

Mięso odgotowane w bulonie, służy na sztukę mięsa, które się daje z odmianami następnemi:

Sztuka mięsa opiekana.

Pokroiwszy mięso z bulonu na miękko odgotowane na tyle cząstek, ile osób siada do stołu, wziąć ćwierć funta masła, rozpuścić je w rondelku, wrzucić do tego cztéry pory bez liści uszatkowane i usmażyć na miękko; po czém dodać dwie łyżki mąki, i z mąką podsmażyć; co rozbiwszy kwartą śmietany, dodać trzy żółtka, i razem mieszając odgotować, odstawiwszy od ognia wbić cztéry żółtka, wsypać trochę pieprzu, i tą przyprawą sztukę mięsa polać kształtnie ułożoną na półmisku, sérem tartym suchym ob-

sypać i wstawić na pół godziny do pieca lub więcéy, gdyby się z wierzchu zarumieniła. Jeśli jest sér holenderski, ten lepszy da smak.

Sztuka mięsa ze smarżkami.

Smarże, są to grzyby we środku puste, z wierzchu pomarszczone, koloru ciemnego; gdy się one pokazują na wiosnę, są naylepsze; należy je połamawszy obrać z uwagą po kawałku i oczyścić, aby się żaden owad nie zakradł, po czém wymywszy w zimnéy wodzie, w drugiéy czystéy wrzącéy wodzie gotować przez kwadrans, gdy się odgotują, odlać wodę i włożyć do zimnéy, po niejakim czasie wybrać i wycisnąć: usiekać drobno cébuli i w maśle usmażyć; włożyć do tego pół kwarty smarżków, trochę pieprzu i usmażyć pod pokrywą, wziąć łyżkę mąki, posypać one smarże, wlać kwartę śmietany, zagotować dobrze, przydać żółtków ośm, i przełożywszy niemi sztukę mięsa na półmisku, zarumienić w piecu.

Sztuka mięsa biała z jarzyną.

Naylepiéy dawać ją w tenczas, kiedy się główki kapuściane znaydą, a wtedy i każda jarzyna naturalny i dośpiały ma smak i odor. Wziąć parę główek kapusty, odrzuciwszy liście zielone, każdą na cztéry części kształt-

nie rozerznąć, do tego trzy marchwi skroić w grube cząstki i otresować, tyleż rzepy i galarepy, parę korzonków pietruszki, tyleż cébul, nalać bulonem tłustym, przydać trochę soli i gotować pod pokrywą, gdy już jarzyna miękką się stanie, włożyć łyżkę masła i rozrobić mąką, oraz dodać zielonéy pietruszki usiekanéy, kartofel odgotowanych i obranych, razem to wszystko odgotować, aby mąka syrowa nie była, i tém sztukę mięsa na wydaniu obłożyć.

Sztuka mięsa opiekana innego rodzaju.

Usiekać parę cébul, rozpuścić parę łyżek masła na ogniu i usmażać na miękko; dodać trochę zielonéy pietruszki, pieprzu i niech przestygnie zupełnie. Wziąć pięć jay, rozbić dobrze i maczać cząstki skrojone zgotowanego mięsa w jajach, obsypywać tartym pszennym chlebem i układać na patelnię czyli blachę masłem wysmarowaną, po czém wstawić do pieca, gdyby koloru chléb nabrał. Nakoniec ułożywszy w okrąg na półmisku, podlać sosem jakim, przydawszy rydzów lub borowików. Do téy sztuki mięsa można zrobić sos z fasoli następnym sposobem: wziąć pół kwarty fasoli, odgotować w wodzie, odlawszy oną przez durszlak lub sito, włożyć do rondelka, zalać bulonem i zagotować, aby zu-

pełnie miękka była, przy końcu zaprawić fasolę dodawszy masła, mąki, octu nieco, cukru parę łótów, i tym sosem zalać zarumienioną sztukę mięsa.

Sztuka mięsa bigosowa.

Wybrawszy mięsa miękiszu, np. na ośm osób, ośm sztuczek, siekać każdy z osóbna i formować zraz okrągły, wielkości spodka filiżanki, lecz żeby nie był zbyt cieńki, kłaść na blachę lub pokrywę wysmarowaną masłem, posolić nieco i pieprzem posypać, gdyby skruszały, przy tém mieć zrobione siekanie i kłaść na brzeżkach zraza, nałożyć kapusty kwaśnéy utuszonéy białéy lub czerwonéy do środka, pokryć cieńkim plasterkiem skrojonéy słoniny, i wsadzić do gorącego pieca na pół godziny lub więcéy; słonina nie da opalić się kapuście, a gdy obeschnie i obrumieni się z wierzchu, ułożyć na półmisku; chcąc można trochę zalać sosem tym, który się został na blasie, zebrawszy wprzódy tłustość.

Sztuka mięsa z chrzanem.

Odgotować sztukę mięsa w bulonie, z którego robią się zupy, to jest: powinna w nim bydź włoszczyzna. Rozpuścić dwie łyżki stołowe masła, z jedną łyżką mąki zasmażyć, rozprowadzić kwartę śmietany, dodać trzy

żółtka, pół kwarty lub mniéy tartego chrzanu, zagotować mieszając; potém przestudzić, wbić żółtków pięć i ułożywszy sztukę mięsa skrajaną na półmisku, przełożyć cząstki mięsa chrzanem i z wierzchu nim pokryć, i wstawić do pieca dla zarumienienia, choćby na godzinę.

Drugi sposób.

Wziąć w rondelek pół kwarty startego chrzanu, łyżkę mąki, żółtków pięć, śmietany pół kwarty, masła łyżkę dobrą, kubek octu dobrego i zasolić trochę, zagotować dobrze ciągle mieszając, po czém wrzucić usiekanéy zielonéy pietruszki lub drobnego szczypiorku uszatkowanego, i tém zalać mięso uprzednio na miękko odgotowane i ułożone na półmisku.

Sztuka mięsa wieprzowa zamiast dzika.

Wziąć miękisz z grzbietu wieprzowego, który się zowie polędwica, odjąć kości, wymoczyć nieco w zimnéy wodzie, posolić, do rondla pokroić marchiew, cébulę, kilka liści bobkowych, kilka goździków i angielskiego nietłóczonego pieprzu, podlawszy do tego octu i bulonu, tuszyć w tém polędwicę pod nakrywą na węglach, niekiedy przewracać

i gotować do miękka, ażeby do siebie tego soku naciągnęła, po wygotowaniu wyjąć, ułożyć na półmisku pokroiwszy tak, jakby była w całości. Oblać sokiem wiśniowym, posypać żytnim tartym chlebem, cynamonem utłóczonym z trochą cukru, i przed wydaniem wstawić do pieca na kwadrans, niech się z wierzchu zarumieni.

Kotlety wieprzowe.

Odebrawszy grzbietową polędwicę, trzeba razem z kośćmi porąbać tak, żeby przy każdéy kostce znaydował się miękisz: zrobić z tego duże porcye jak sztuka mięsa, posolić miałką solą i cokolwiek pieprzem posypać. Rozpuścić masła dwie łyżki i w niém usmażyć dwie łyżki cébuli drobno usiekanéy i pietruszki, poźniéy przestudzić masło z cébulą, wbić do tego jay kilka, rozbić i maczać w tém każdy kotlet, obsypywać pszennym chlebem i układać na blasie wysmarowanéy masłem lub tłustością, po czém wstawić do gorącego pieca, niech się zarumieni i opiecze; wyjąwszy z pieca, układać w środek półmiska, w którym powinien bydź chrzan utarty, zarumienić. Wziąć łyżkę sporą masła, mąki pół łyżki, octu, nareszcie zagotować i polać chrzan; lecz lepiéy jeśli jest, dodać do tego kawałek bulonu.

Można do tych kotletów dla odmiany

dawać cébulę tym sposobem przyprawioną: wziąć kwartę drobnéy cébuli i zagotować razem z łuską w wodzie, odlać potém wodę, cebulę obrać, włożyć w rondelek, dodać kawałek bulonu, łyżkę masła i cukru dwa łóty, podlać do tego bulonu i octu pół kubka, i gotować aż się wygotuje, a cébula miękką się stanie, i tém podlać kotlety wieprzowe.

Można także do tych kotletów użyć sosu musztardowego, który się tak przysposabia: włożyć do rondelka musztardy łyżkę, tyleż masła, wlać kubek octu, cukru łyżkę, kawałek bulonu, to wszystko zagotować i polać kotlety na półmisku.

Sztuka mięsa z polędwicy wołowéy lub wieprzowéy.

Wybrawszy którąkolwiek z tych polędwicę, powybierać z onéy żyły i posolić. Uszatkować marchiew, dwie cébule, salery, ułożyć w naczyniu pod pokrywą mięso, rozpuścić łyżkę masła, włożyć kilka ziarn angielskiego pieprzu, parę liści bobkowych, polać polędwicę i odpiec w piecu, gdy już miękka będzie, wyłożyć na półmisek, przekładać chrzanem i zalać sosem od chrzanu, dodać chleba tartego, masła ćwierć funta, ażeby się zarumieniło na ogniu; chcąc można przydać kawałek bulonu, i wymieszaw-

szy nakładać polędwicę, zalać trochę sosem, a chcąc dla ozdoby, można obłożyć kartoflami lub jaką marynatą, np. ogórkami, rydzami, czy też borowikami.

Drugi sposób.

Odgotować na miękko kartofle, zlać wodę, obrać z łuski i wraz gorące przetrzeć przez sito; wymoczyć parę śledzi, wybrawszy z nich kości, utłóc na miazgę, przydawszy ćwierć funta masła i dwa żółtka z jay, przetrzeć to przez sito i włożyć do kartofli, wymieszać dobrze, i przekładać tém polędwicę na półmisku, po czém wstawić do pieca dla zarumienienia i zalać sosem.

Bifsztyk, czyli sztuka mięsa z polędwicy na prędce.

Znaydują się w tylnich ćwierciach przy nerkach części miękisza, które się zowią polędwicą, ta wydobywa się nożem przy saméy kości i marynuje się następnym sposobem: zdjąć naprzód plewkę znaydującą się na niéy, pokrajać w cząstki grubości cala, zwolna wybijać i rozpłaszczać, posolić przydawszy nieco pieprzu, włożyć do naczynia glinianego i postawić na zimnie. Gdy zaś ma się patrzebować, maczać w maśle rozpuszczoném i na pokrywie lub patelni raptownie

przysmażyć, i zdjąwszy z ognia zaraz dawać do stołu na gorąco, gdyby nie stwardniała, obłożyć chrzanem, kartoflami lub marynatą jaką, potém zalać sosem z mocnego bulonu z cytryną.

Chcąc lepszym zrobić, chowając dobrze skropić oliwą, ażeby skruszała, włożyć dla odoru cytryny, liści bobkowych i używać do stołu na gorąco, ułożyć na rószcie, opiekać na węglach na samém wydaniu.

Sztuka mięsa zrazowa z pieca.

Pokroić zrazową pieczeń w cieńkie zrazy, wybić i nasiekiwać; wziąć łoju kruchego, mięsa wołowego trzecią część, usiekać razem, utłóc, przydać kilka jay, bułki tartéy, pieprzu nieco prostego i angielskiego, i przekładać zrazy tém siekaniem, i uformować nakształt bułki chleba, podzyngować rozbitém jajem, obsypać tartym chlebem i pokropić masłem; wstawiając do pieca, podlać trochę bulonem, gdyby się nie przypaliło. Jeżeli się znayduje świeża słonina, to pokrajać onę w talerzyki lub plasterki, i obłożyć nią z wierzchu i ze spodu, lepiéy się odpiecze i kruszszą będzie. Potém skroić jak chléb się kraja, ułożyć na półmisku, i dając do stołu zalać sosem.

Sztuka mięsa z kwaśnemi rydzami.

Sztukę mięsa odgotowaną w bulonie, gdy miękka, skroić w zwyczayne cząstki i ułożyć na półmisku, tym samym z wierzchu sosem oblać, obsypać sérem lub bułką w niedostatku séra i wstawić do pieca na pół godziny lub więcéy, gdyby się opiekła. Przyprawa do niéy robi się następnym sposobem: wziąć ćwierć funta masła, rozpuścić, wsypać łyżek dwie mąki, mieszać, aby się przyrumieniła, wrzucić drobno usiekanych cébul parę, podsmażywszy rozrobić pół kwarty bulonem czyli rosołem i kwaterką śmietany, zagotować dobrze, odstawić z ognia, włożyć rydzów szatkowanych dobrze przepłókanych, aby piasku nie było, wycisnąć zupełnie z wody, z pół kwarty; dodać jeszcze żółtków z jay ośm, wymieszać i sztukę mięsa obłożyć i sformować, po czém wstawić do pieca, opiekłszy dawać do stołu.

Sztuka mięsa Huzarska zrazowa.

Używa się do tego mięso z młodego bydlęcia, które się znayduje w tylnéy ćwierci lewéy i prawéy ze środka; wydobywszy, należy je zbić na czystym pniu, lub mocnym stole; po czém namoczyć w zimnéy wodzie, gdy świeżo zabite bydle na kilka godzin, dołożywszy lodu, aby skruszało; nakoniec po-

solić i godzinę niechay postoi, teraz na rożen, a lepiéy do pieca, gdy się upiecze, nakładać cébulą tak przygotowaną:

Wziąć cébul wielkich naymniéy sztuk dwanaście, usiekać na drobno i przez płótno wycisnąć, aby z niéy dużo wyszło soku nieużytego, a gdy stanie się białą, powtórnie da się lepiéy usiekać; dodać pół funta masła, bułki tartéy pół kwarty, pół łyżeczki pieprzu tartego, łyżeczkę majeranu, żółtków dwa, wymieszać dobrze, ponakrajać pieczeń i nałożyć przyprawą, potém do rondla stosownéy wielkości przecedzić sok od pieczeni, zebrać tłustość i podlać do rondla, a pod pokrywą na węglach podduszywszy przez pół godziny, dać do stołu. A chcąc ją wziąć na drogę, potrzeba wystudzić postawiwszy na lodzie.

Można tym sposobem robić i polędwicę wołową; chcąc zaś mieć odmienny smak i odor, należy do przyprawy użyć parę śledzi wymoczonych, dobrze usiekanych, bez kości i wyciśniętych przez płótno.

Sztuka mięsa w kartoflach.

Robiąc tę sztukę mięsa, będzie i odmiana i menaż, gdyż dwa funty mięsa odgotowanego tym sposobem zadość jest na osób ośm. Wziąć wielkich kartofli, oczyścić je poosóbno każdą z wierzchu, rozerznąć na pół, wybrać zupełnie środki, i boki sformować

w kształt spodka filiżanki i posolić trochę, w moment wystąpi wilgoć, wytrzeć ją czystém płótnem lub serwetą i usmażyć w tłustości na miękko; gdy przestygnie, nalewać trochę sosu, kawałek mięsa przy tłustości z wierzchu położyć, i ogładziwszy, nożem układać na pokrywę lub blachę masłem wysmarowaną spodem kartofli, z wierzchu osypać sérem suchym tartym, skropić masłem, i wstawić do pieca na pół godziny; gdy się opieką, rozpuścić kawałek bulonu, dodać nieco masła, trochę kaparów, zagotowawszy zalać na półmisku. Do kartofli przyprawa: rozpuścić dobre dwie łyżki masła, usmażyć usiekanych trochę porów lub w niedostatku, cébuli, gdy miękka, dodać dwie łyżki mąki, kwartę śmietany, jeśli można kawałeczek bulonu, zagotować dobrze mieszając, a przestudziwszy, dodać żółtków siedm, wymieszać i nakładać kartofli.

Głowa wieprzowa zamiast dzika, służy na święta Wielkanocne, i do śniadań.

Wziąć głowę wieprzową mierną oderzniętą przy samym karku, aby lepsza proporcya onéy była, rozerznąć ze spodu, gdzie się ozor znayduje, i zręcznie oberznąć skórę z mięsem, i odjąć ją od kości zupełnie. Wziąć trzy łóty utłóczonéy saletry, kubek soli, łót

rozmarynu, tyleż liścia bobkowego i tém obsypać, zwinąć niech się przetrawi, potém przegotować dodawszy octu i cokolwiek korzeni; odstawić dla przestudzenia, niech postoi dni kilka, tylko nie w naczyniu miedzianém, potém oskrobać, oczyścić z obu stron i nałożyć siekanie w tę stronę, gdzie się kość znaydowała, zawinąć potém w płótno, dołożyć dla smaku kości, wołowego mięsa, parę marchwi, dwie cébule, dwie pietruszki, dwie gałki muszkatołowe wcałku, octu, wody, posoliwszy odgotować w tém na miękko przez kilka godzin, potém wydobyć i położyć w zimném mieyscu w témże samém płótnie pod prassą, gdyby jakieyś formy nabrała, pozostały zaś sos przecedzić, z wierzchu tłustość zebrawszy, włożyć potém kilka białków z trochą wody, zmieszać, zagotować dobrze i przez serwetę przecedzić, stawi się potém na lód, aby ostygło, a głowę na blasie ogarnirować.

Siekanie do głowy tak się robi: wziąć miękiszu z cielęciny funtów ze cztéry, a w niedostatku jéy, wieprzowiny świeżéy, usiekać naydrobniéy, a dodawszy wątróbki i słoniny, przetrzeć przez sito. Usmażyć potém drobno usiekanéy cébuli w maśle, gdy się stanie miękka, dodać jay piętnaście, i usmażyć na jajecznicę; teraz wątróbkę cielęcą usiekać, podsmażyć, przydać parę łyżek masła roztopionego i mieszać, aż zbieleje i

zgęstnieje; wyłożyć potém na sito, aby woda ściekła, która się w niéy zawsze znayduje; to wszystko razem tłóc, dodać kwartę bułki tartéy pszennéy, jay dziesięć całych, dziesięć żółtków, majeranu łyżeczkę kawianą, pieprzu prostego tyleż, angielskiego dwie łyżeczki, gałkę muszkatołową utłóczoną jednę, oraz można utłóc kilka goździków, soli w miarę, to razem przetłókłszy, nadziewać.

Rolada z prosięcia.

Wybrać do tego trzeba prosię tłuste, które oczyściwszy, rozerznąć wzdłuż od brzucha, wyjąć zupełnie koście, a na to mieysce co innego się dołoży. Wziąć łyżeczkę pieprzu prostego, tyleż angielskiego, soli łyżkę stołową, co razem zmieszawszy i utłókłszy, posypać skórkę prosięcia i zwinąć niech się przetrawi, nim się siekanie przygotuje, które gdy będzie już gotowe, rozwinąć na serwecie skórkę prosięcia, i te mieysca, z których się kości wydobyły, zapełniać siekaniem, nożem je rozciągając. Można na mieyscu siekania użyć jay twardo odgotowanych i pokrajanych, oraz słoniny z szynką w paski skrajanéy; po czém zwinąć prosię wzdłuż i w płótnie okręciwszy gotować na miękko około dwóch godzin. Siekanie do rolady używa się toż samo, co i do głowy wieprzowéy.

Zraziki z indyczych piersi.

Oczyściwszy zupełnie indyka, dać mu czas, aby skruszał; po czém wyrznąć piersi i żyłki z nich powydobywać, usiekać naydrobniéy i utłóc w moździerzu, dodać potém kwaterkę masła i dwa białka z jay, znowu przetłóc, aby zbielało; nakoniec przydać łyżeczkę kawianą kwiatu muszkatołowego, lub pieprzu tłóczonego na koniec noża odrobinę, robić potém zraziki nożem, maczając go w wodzie, i kłaść na obszerną pokrywę masłem wysmarowaną, cokolwiek posypać pietruszką zieloną drobno posiekaną, przykryć z wierzchu papierem, także masłem wysmarowanym, i wstawić do pieca, aby zbielało, gdy się jedna strona od ognia podsmaży, wraz przewracać na drugą, po czém układać na półmisek, wkoło obłożyć grzankami w maśle podsmażonemi i zalać sosem.

Zrazy z zająca lub sarniny.

Tymże samym sposobem postępuje się i z zającem, jak i z indykiem. Z dużego zająca grzbiet i łopatki uszpikowawszy, użyć na pieczyste, a tylną część odebrać, wydobywszy żyłki, postąpić wyższym sposobem: gdy już zupełnie będą gotowe zrazy, przed wydaniem do stołu, okładać grzankami i sosem zalać.

Baranie mostki z ryżem.

W jesieni baranina jest naysmacznieyszą, wybrawszy młodą i tłustą, wykroić dwoje piersi czyli mostków, a wypłókawszy one, włożyć do rondelka i zasolić, przydać różnych korzeni, parę marchwi, tyleż cebul, zalać wodą i zagotować na miękko. Wziąć funt ryżu, przepłókać go z piasku i pyłu, i zsączyć z niego wodę, i włożyć do rondelka, na ryż przecedzić bulonu, trzeba żeby ryż był tłusty, wrzucić kawał masła, potém kwiatu muszkatołowego, posolić, przykryć i wstawić do pieca lub w żar na godzinę; gdy będzie miękki, przekłada się nim baranina na półmisku, i na wierzch ryż się kładnie, po czém zalewa się bułko w maśle zarumienioną.

Mostki z kminem.

Baranie mostki odgotować na miękko, lecz masła nie kłaść; gdy się ugotują, odcedzić bulon, zebrać tłustość, wziąć dwie łyżki masła i rozpuścić, dodać dwie łyżki mąki, mieszając na wolnym ogniu, gdy się zrobi kolor brunatny, dodać kminu dwie łyżeczki kawiane, łyżkę stołową cukru, rozrabiać to lejąc po trochu bulon od mostków, dodać octu mocnego, żeby był smak kwaskowaty, wygotować mieszając, gdy już będzie sos gę-

stawy, mostki w sztuczki pokrajać i włożyć do sosu przygotowanego.

Mostek odgotowany na miękko.

Bulon z mostków odgotowanych użyć do jarzyny, np. soczewki, rzepki lub pasternaku, pokrajane zaś mostki w cztérech rozbitych jajach z trochą soli maczać, chlebem tartym obsypywać, odsmażać, i jarzynę onemi po wierzchu okładać.

Kotlety baranie.

Kotlety znaydują się około grzbietowéy kości, mięso na kotlety tnie się z trzech kostek, dwie bokowe się odrzucają, zostaje tylko jedna środkowa z mięsem. Kotlety nie siekść, ale ubić potrzeba, aby się rozpłaszczyły, posolić miałką solą, posypać nieco pieprzem tłóczonym, i niech tak przez parę godzin poleżą; potém rószt masłem nieco podzyngować, kotlety na nim ułożyć i postawić na węglach, a gdy się z jednéy strony podrumienią, przewrócić na drugą i dawać. Dobrze jest okładać temi kotletami jarzynę, to jest: kapustę czerwoną lub buraczki.

Kotlety obsypywane.

Można te kotlety dawać z sosem siekane,

gdy poleżą posolone i popieprzone, maczać do jay rozbitych, chlebem utartym obsypywać i upiec w piecu na pokrywie, z wierzchu masłem pokropić i dawać.

Potrawka z młodych gęsi z grzybkami.

Naylepiéy one dawać w miesiącu junii, julii i auguście. Oprawiwszy gęś młodą, odjąć szyję, skrzydła, nóżki, podróbka, ułożyć one w rondelek, dodać marchwi, pietruszki, kilka ziarn angielskiego pieprzu, kilka grzybów suszonych, posolić nieco, i razém to z gęsią na miękko zgotować, rozebrać, na półmisek ułożyć, zalać sosem, który się robi następnym sposobem: wziąć kwaterkę masła, rozpuścić w rondelku, wsypawszy dwie łyżki mąki, podsmażyć mieszając; dopiero dodać pół kwarty śmietany i bulon od gęsi po trochu wlewając rozrabiać, aby się mąka rozbiła, po czém zagotować, przecedzić przez sito sos, a grzybki uszatkować, przydawszy kopru zielonego usiekanego, chcąc można i łyżkę cukru przydać, gdy się sos zagotuje, pół cytryny przydać, czyli wycisnąć i zalać gorącym sosem.

Dla odmiany, można trochę ryżu odgotować na miękko, odcedzić z wody i włożyć do sosu. Albo zrobić następnym sposobem makaron: rozbiwszy z mąką pięć żółtków,

zagnieść na twardo ciasto, rozwałkować i pokroić makaron w krótkie a szerokie cząstki, odgotować w wodzie, odcedzić i dodać do sosu, lecz w tym razie cytryna nie uchodzi.

Tymże sposobem postępuje się z młodemi kaczkami jak i z gęśmi, można one dawać z czerwonym sosem marchwianym. Gotując gęś lub kaczkę, nie kłaść włoszczyzny innéy prócz cztérech marchwi czerwonych, które gdy się odgotują na miękko, utrzeć na tarce; włożywszy do rondla, dodać dwie łyżki masła, łyżkę mąki, i rozrobić bulonem od gęsi lub kaczek, i gotować, potém przecedzić przez sito, i tém się ma kaczka zalewać.

Karmna gęś lub kaczka.

Oprawiwszy zupełnie gęś lub kaczkę, piec na rożnie polewając masłem, gdy się upiecze, posypać chlebem tartym i zarumienić; zdjąwszy z rożna, pokrajać na cząstki i okładać z jabłek zrobioną marmuladą, tym sposobem przysposobioną: obrawszy jabłek winnych sztuk dwanaście, na pół one porozkrajać, ułożyć na pokrywę, przylać trochę wody i wstawić do pieca, gdy się staną miękkie, przetrzeć przez sito, dodać cukru miałkiego, cztéry żółtka, śmietany kwaśnéy pół kwarty, mieszając zagrzać i dawać to do gęsi lub kaczki.

Potrawka na prędce w podróży lub w domu, gdy przybędzie gość niespodziany.

Wziąć kuropatw lub kurcząt odpieczonych czworo, poprzekrajać na pół. Świeżego masła pół funta wypłókawszy z soli włożyć do rondelka, umoczyć kawał miękisza z bułki w mléku, ażeby dobrze wsiękło, wycisnąć z bułki mléko, potém włożywszy do rondla dobrze łyżką wybić, wymieszać, aż stanie się białe, do tego włożyć przygotowane kuropatwy lub kurczęta, dodać cytryny pokrajanéy w talerzyki ze skórką i wlać rosołu z mięsa, tłustość wprzód zebrawszy, postawić pod pokrywą na mocnym ogniu, i zagotować raptem parę razy. W podróży kto ma suchy bulon, może kurczęta lub kuropatwy gotować w wodzie, która powinna okryć mięso, pokroić trzy lub cztéry łóty suchego bulonu, i strzegąc przydymienia, zagotować. Tęż samą potrawkę można robić z kapłona lub kur odpieczonych.

Zraziki podróżne.

Zraziki z pieczonéy cielęciny, z indyka piersi, z gęsi, dodawszy razem kilka winnych jabłek zagotować. Gdy mają bydź z sosem, krajać zraziki w cieńkie plasterki. — Masła dwie łyżki w rondelku rozpuścić, wrzu-

cić parę cébul drôbno usiekanych i podsmażyć na miękko, dodać łyżkę mąki pszennéy, zamieszawszy rozbić pół kwartą rosołu, kiedy tego nie ma, to dolawszy nieco wody, przydać suchego bulonu łótów kilka, trochę pieprzu, skórki cytrynowéy usiekać, to wszystko przegotować dobrze, aby mąka syrowa nie była. potém włożyć zraziki, wycisnąć cytrynę i powtórnie zagotować. Jeśli będą jabłka uszatkowane i razem zagotowane, w tenczas cytryny nie potrzeba.

Zraziki z cielęciny innym sposobem.

Wybrawszy miękisz nie od nerki, lecz od zrazówki, pokrajać go na zrazy, rozbijać i siekać każden, układać poosóbno na stolnicy, posypać trochę miałką solą i pieprzem z wierzchu, potém maczać w mąkę każdy zraz i kłaść na pokrywę lub patelnię, gdy się z jednéy strony podrumieni, przewracać na drugą, układać gorące na półmisku, zalać sosem uprzednim sposobem zrobionym, i natychmiast dawać do stołu.

Kurczęta z rósztu.

Zabiwszy czworo kurcząt, zaraz je na sucho oskubać, aby skruszały, położyć je w zimném mieyscu na kilka godzin, po czém oczyściwszy rozerznąć na pół, kostki z udek

i piersi wyjąć, na serwecie wycisnąć, posolić, zieloną pietruszką i nieco pieprzem posypać; jeśli jest cytryna, skropić je wyciskając, a gdy tak poleżą, przetrawią się; wtedy rozpuścić masła trzy łyżek stołowych w naczyniu, które gdy przestygnie, wbić jay całych sześć, rozbić dobrze, brać kurczęta, i wycisnąwszy z nich wilgoć na serwecie, maczać w jaja z masłem i w tarty pszenny chléb, układać na rószcie podzyngowanym masłem, chléb z wierzchu posypany skropić masłem, i na węglach opiec rumiano. Przed wydaniem temi kurczętami okładać agrest lub szpinak, groszek lub sosik mięsny, albo też oblać je sokiem wiśniowym lub innym. *Przestroga:* jeśli nie ma rósztu, trzeba kurczęta maczać w jaja bez masła, obsypywać tartym chlebem, na wydaniu do stołu, rozpuścić masła lub tłustości na obszernéy pokrywie naymniéy na pół cala objętości, odsmażyć kurczęta na obie strony, i tak dawać z rósztu, można niemi i szczaw okładać.

Mostki cielęce.

Takimże sposobem i mostki cielęce z rósztu, lub odsmażane w maśle czy tłustości, tak jak kurczęta, okładać dla odmiany na szczaw, groszek, szpinak, agrest, z sosikiem fruktowym, lub z sosem mięsnym od nich, albo rakowym, o którym opisano wyżéy; co

do mostka cielęcego, należy go moczyć w wodzie gdyby zbielał i zagotować, dobrze wyszumować, wybrać do wody zimnéy, oczyścić, skroić w przyzwoite cząstki, ułożyć w rondelek, zasolić nieco, dodać łyżkę masła, korzeni cokolwiek, to jest: kilka ziarn angielskiego pieprzu, kwiatu muszkatołowego, włoszczyzny, przez serwetę czy sito przecedziwszy, podlać ten smak od mostku i teraz zgotować w nim, żeby mostek był miękki. Jeśli z rusztu się daje, lub odsmaża się w maśle, trzeba wybrać gorący na sito, aby obsechł, a wtedy można z nim postępować jak wyżéy opisano.

Chcąc z niego dać potrawkę z białym sosem, wziąć dobrą łyżkę masła, trochę mniéy mąki, rozbić, rozprowadzić tym samym rosołem, zagotować sos, mieszając przecedzić, dodać zielonéy pietruszki, wycisnąć cytrynę, rozbić trzy żółtka na talerzu z troszką masła i wody, i wlać do sosu często mieszając, lecz nie zagotować, i ułożywszy mostek, zalać tym sosem na półmisku.

Kurczęta z białym sosem czyli frykas.

Oczyściwszy czworo kurcząt, porozrzynać je na pół i zrobić ośm sztuk, włożyć do rondelka, dodać jednę salerę, marchiew, pietruszkę, parę listków kwiatu muszkatołowe-

go, łyżkę masła, podlać wodą, aby objęła, a jeżeli jest, to lepiéy bulonem, wprzód tłustość z niego zebrawszy, ugotować na miękko szumując. Rozrobić masła kwaterkę, dwie łyżki mąki, wlać bulon przecedzony przez sito od kurcząt, i mieszając zgotować sos, rozbić trzy żółtka na talerzu z troszką wody, dodać trochę pietruszki zielonéy siekanéy, wycisnąć cytrynę, wlać do sosu, wymieszać na ogniu, aby nie zagotować i zalać kurczęta na półmisku; można do tego przydać kilka kalafiorów odgotowanych w wodzie zasolonéy i z masłem, albo dla odmiany dawać kurczęta z rakowym sosem, dodając szyjki rakowe, o czém znaydzie czytelnik na swojém mieyscu opisane. Tymże sposobem można i kury dawać do stołu.

Kapłón czyli kura ze śledziami.

Po zabiciu kapłóna, należy natychmiast na sucho oskubać i położyć w chłodném mieyscu na dni parę, aby skruszał, potém go oczyścić, papier masłem dobrze wysmarować, a gdy jest świeża słonina, to ukroić kilka plastrów i obłożyć kapłóna, obwinąć papierem wysmarowanym, i na rożnie polewając upiec, potém rozebrać na półmisek kapłóna, zalać sosem zrobionym, nie białym, lecz rumianym, wrzucić masła śledziowego do rondla, wycisnąć cytrynę, mieszać na ogniu,

rozbić masło i zalać kapłóna. Masło śledziowe tak się robi: wziąć dwa śledzie holenderskie, wymoczyć w mléku lub wodzié, odebrać mięso od kości, usiekać, utłóc, dodać masła świeżego łyżkę, przetłókłszy w moździerzu, przetrzeć przez sito i dodawać do sosu. Masło to długo w cieple stać nie może, gdyż zaraz jełczeje.

Kapłón na pieczyste, żeby śledzia był odor.

Wziąć kapłóna oczyszczonego, skruszałego, włożyć w niego prosto z baryłki śledzia lub dwa, obandażować go w papier i piec polewając po papierze, gdy się odpiecze, zdjąć papier, polać masłem, osypać bułką, obrumienić i dawać do stołu.

Kapłón z jałowcem.

Wziąć łyżkę jałowcu, usiekać, bułki tartéy łyżek cztéry, dwie masła, jay trzy, wymieszać, włożyć do kapłóna; usiekać trochę jałowcu, wrzucić w rozpuszczone masło, polać po kapłónie i w papier obandażować, upiec, zdjąć papier, polać parę razy masłem, obsypać bułką, obrumienić, nieco jałowcem obsypać i dać na stół.

Prosię z łazankami.

Oparzywszy prosię tłuste, nieprzerosłe, rozerznąć brzuch aż do szyi, ażeby koście łatwo się dały wydobyć, głowę zostawić całą i mięso przy skórce; zrobić ciasto z jay sześciu, jak na makaron, odgotować we wrzącéy wodzie i odcedzić na przetak czyli durszlak; rozpalić masła pół funta, włożyć łazanek funt, dodać szynki lecz bez słoniny miękko zgotowanéy i drobno usiekanéy, jay pięć całych syrowych, co wymieszawszy, włożyć do środka, zaszyć prosię, ułożyć na blaszkę, posolić, słoniną w plastry skrojoną okryć i upiec.

Cietrzew lub zając z buraczkami ćwikłowemi lub kapustą czerwoną.

Cietrzewia czy zająca oczyszczonego naszpikować, i posoliwszy nieco piec na rożnie polewając masłem; gdy się podpiecze, dobrze jest polewać śmietaną dobrze przygotowaną i wystudzoną, odpiekłszy, rozebrawszy składamy na półmisku; wziąć buraczków lub kapusty czerwonéy dwie główki, uszatkować, parę saler, pietruszek, por, cébul trzy, pół funta masła, rozpuścić i podsmażyć, włożyć kapustę, parę łyżek stołowych cukru, kilka goździków utłóczonych z kawałkiem cynamonu, podlać kwąterkę bulo-

nu tłustego, i na węglach pod szczélną pokrywą dusić, czasem mieszając; a gdy będzie przez pół miękka, podlać octu dobrego kwaterkę, a jeśli można wina szklankę, trochę dobrego bulonu, pół łyżką mąki spudrować, wymieszać i wygotować, żeby sos był bardzo krótki.

Cietrzew z buraczkami.

Buraczki ćwikłowe odpiec w piecu na miękko obrawszy i opłókawszy z piasku; uszatkować albo usiekać, i jeżeli jest świeża słonina, usiekawszy ją naydrobniéy, smażyć na małym ogniu; wrzucić trzy cebule, usmażyć na miękko, dodać łyżkę mąki dobrą, podsmażyć, wziąć kwartę śmietany, kwaterkę dobrego octu, kwaterkę rodzének oczyszczonych, kopru dobrą łyżkę usiekanego, a zimową porą marynowanego, jeśli jest bulonu suchego łótów ze trzy, przegotować dobrze, dodać buraczki do sosu i podlewać cietrzewia. Dobrze jest na ten sos dawać kotlety wieprzowe odpiekane w piecu, okładając buraczki.

Kaczki po wieysku z borowikami.

Wziąć borowików świeżych oczyszczonych kwart dwie, wrzucić na wrzącą wodę zasoloną, gdy się razy kilka zagotują, odce-

dzić na przetak, aby woda ściekła; kilka cébul uszatkowanych usmażyć w ćwierci masła, wlać kwartę śmietany świeżéy kwaśnéy, trochę soli, pieprzu na koniec noża. Włożyć kaczkę oczyszczoną lub dwie do miernego naczynia, i wstawić do gorącego pieca na godzinę, to się wygotuje, a kaczki z grzybami nabiorą rumianego koloru, tylko nie przypalić.

Gęś z kaszą pieczona.

Gęś karmną oczyścić, troszkę posolić, niech tak poleży w zimnie przez noc, aby skruszała, potém przez grzbiet wzdłuż rozerznąć, zostawić mięso przy skórce, a koście nastawić, dodać włoszczyzny, grzybów suszonych kilkanaście, niech się razem zgotuje na miękko, odcedzić do rondelka, aby tylko była kwarta rosołu, dodać pół kwarty masła i te grzyby usiekawszy z troszką kopru zagotować, dodać zatartych krupek trzy kwaterki, przykryć i wstawić do pieca, gdy będą miękkie krupki, nałożyć niemi gęś, zaszyć, wyłożyć gęś do naczynia, pokrywszy ją kilką plastrami słoniny, aby się nie przysmaliła i upiec w piecu.

Prosię z chrzanem.

Prosię tłuste oczyszczone rozebrać na cztéry części, zalać wodą, zasolić, dodać angielskiego pieprzu całego łót, parę cébul,

tyleż pietruszki, odgotować na miękko w niewielkiéy wodzie, w któréy niech ostygnie, rozbierać i układać na półmisku. Na wydaniu zalać chrzanem tym sposobem przygotowanym: utrzeć chrzanu więcéy pół kwarty, dodać parę żółtków twardo zgotowanych przetartych przez sito, śmietany gęstéy kwaśnéy świeżéy mniéy kwarty, soli w miarę, octu mocnego kwaterkę, trochę kopru siekanego, to razem wymieszać i na wydaniu zalać prosię zimnym chrzanem.

Kryski z rósztu cielęce.

Kryski cielęce mają swóy smak oddzielny. Należy wprzód ściągnąć z nich śluz, gotując w wodzie, która, gdy się kryski ściągną, odlewa się precz, a w czystéy się przemywa, do rondelka czyli garnuszka włożyć włoszczyzny, soli trochę, angielskiego pieprzu, kawałek masła, i zagotować na miękko; po czém przecedzić, na serwetę wycisnąć, pokrajać w sztuczki, nakładać na szpileczki drewniane, usiekać cébulę, pietruszkę, usmażyć w maśle, gdy przestygnie dodać kilka jay rozbitych, razem rozmieszać, maczać dobrze każdą szpilkę z kryskami w tartą bułkę, układać na rószcie masłem podzyngowanym, i na węglach opiec na wydaniu; sos można zarumienić, masła dwie łyżki, octu kubek, nieco pieprzu, zagotować, ułożyć na

półmisek szpilki kryskowe, pod spód zalać, szpilki drewniane powyrzucać.

Drugi sposób.

Odgotowane kryski, nałożyć na drewniane szpilki, rozrobić ośm żółtków z kubkiem śmietanki lub świeżego mléka, wsypać łyżkę mąki, wlać masła łyżkę rozpuszczonego, rozmięszać dobrze, ubić z białków pozostałych piankę, wymieszać, maczać do tego kryski, do gorącéy tłustości lub masła spuszczać, odsmażywszy, układać na półmisku w koło, szpilki drewniane powyjmować, a w środek zalać następnym sosem: wziąć pięć żółtków, dwie łyżki stołowe cukru, skórkę z cytryny lub kawałek cynamonu, rozrobić to szklanką wina stołowego, pół kubka od kawy wody dodać, mieszając zagrzać i gorącym sosem zalać pod kryski.

Kryski w naleśnikach.

Powyższym sposobem odgotować kryski, z włoszczyzną, nieco korzeniami, aby lepszy smak miały na miękko, wycisnąć, usiekać, rozpuścić łyżkę masła, wrzucić zielonéy pietruszki, kopru siekanego, podsmażyć, dodać kryski siekane, troszkę gałki muszkatołowéy uskrobać, nieco pieprzu, jay trzy, wymieszać dobrze, nakładać na naleśniki po łyżce

dobréy, rezciągnąwszy nożem zwijać, maczać w jaja rozbite i obsypywać tartym chlebem pszennym, i na rozpaloném maśle lub tłustości odsmażać na rumiano, i dawać bez żadnego sosu do stołu.

Ozór z podléwą.

Wziąwszy ozór świeży, gotować w wodzie dobrze, oczyścić z niego skórę, włożyć w mierne naczynie, dodać włoszczyzny, nieco korzeni, to jest: kilka goździków, z pół łóta angielskiego pieprzu, zgotować zwolna na miękko, pokrajać i włożyć do sosu, który następnym sposobem powinien bydź zrobiony: wziąć pół ćwierci cukru, nalać trochę wody, gdy się wygotuje i zacznie się rumienić, dobrze pilnować, aby nie spalić, włożyć kwaterkę masła, wmieszać dwie łyżki mąki i zarumienić na węglach, nie na płomieniu, rozrobić smakiem od ozoru, octu szklankę, kawałek cynamonu, troszkę soku wiśniowego, wygotować, przecedzić, dodać drobnych rodzének oczyszczonych, migdałów kilka uszatkować i razem zagotować dobrze. Takim sposobem można dawać indyka na gorąco opieczonego, w mieyscu cukru można użyć miodu do zarumienienia sosu, dobrze jest także dodać wina szklaneczkę, a sos będzie przyjemnieyszy.

Potrawka z kuropatw domowych.

Odpiec przed daniem do stołu na pół godziny kuropatwy na rożnie, polewając masłem. Zdjąwszy z ognia, ponarzynać piersi w podłuż, krajać nożem i nakładać masło, które się niżéy opisze, ułożyć w rondelek, podlać od mięsa rosołu, zebrawszy wprzód tłustość, aby w pół zajęło, przykryć szczélnie, podtuszyć na węglach przez pół kwadransa, i wraz na gorąco dawać z tym sosem. Można w drodze podlać i wodą, lecz trzeba suchego bulonu dołożyć łótów kilka. Masło do nakładania w ponarzynane piersi, tak się przyprawia: wziąć na kuropatwę jednę cebulę, obrać, usiekać naydrobniéy, potém włożyć do serwety, wykręcić, wyjdzie sok nieużyty, a cébula stanie się białą, da się usiekać naydrobniéy, dodać tyleż tartéy pszennéy bułki, masła świeżego więcéy cokolwiek, pieprzu na koniec noża, i wyrobiwszy tém kuropatwy nakładać.

Kuropatwa ze śledziem.

Odpieczone kuropatwy nakroić, nałożyć masłem śledziowém, ułożyć w rondelek, pokroić cytrynę w talerzyki ze skórką, dodać kawałek bulonu: podlać wodą, gdyby w połowie zajęła, dobrą łyżkę masła niesłonnego

z łyżeczką kawianą mąki wyrobić, w kawałeczki poszczypać, pod pokrywą raptem parę razy zagotować i wydać. Masło śledziowe tym sposobem przygotować: parę śledzi na kuropatw pięć lub sześć, należy dobrze wymoczyć, gdyby zupełnie nie były słone, odebrać z nich mięso od kości, usiekać i utłóc, dodawszy dwie łyżki stołowe masła niesłonego świeżego i parę żółtków z jay, przetłókłszy to razem, przetrzeć przez sitko, gdyby na sicie drobne kostki śledziowe pozostały. Tém masłem nakładać piersi ponarzynane kuropatw, a można i jarząbków.

Kury z jajami z sosem grzybowym.

Wziąć kur dwie oczyszczonych w rondelek, nalać wodą lub od mięsa rosołem, czyli białym bulonem, dodać marchiew, pietruszkę, saler, kilka ziarn angielskiego pieprzu, kilka grzybów, zgotować ich na miękko, gdy się to uskuteczni, kury wyjąć, pierś z kością całkiem obroić, mięso pociąć w zraziki i kostkę odrzucić, wziąć dwie łyżki masła, rozpuścić w rondelku, na ogniu dodać dwie łyżki mąki, podsmażyć mieszając, rozrobić kwartą śmietany, dodać żółtków dziesięć twardo zgotowanych, przetartych przez sitą i ze śmietaną zagotować dobrze mieszając, dodać piersi od kur, białka od jay dziesięciu zgo-

towane pokrajać, takoż grzyby poszatkować, troszkę gałki muszkatołowéy, syrowych żółtków wbić ze trzy lub cztéry, to wymieszawszy, włożyć do kury tak, aby swoją figurę odzyskała, polać masłem, osypać tartą bułką i do pieca wstawić na pół godziny przed daniem do stołu. Po czém ułożywszy na półmisku, można podlać sosem, zrobionym z pozostałego rosołu.



ROZDZIAŁ IV.

O LEGUMINACH.

Jajecznica wieyska legumina.

Wziąć jay z piętnaście, rozbić dobrze na półmisku, dodać do tego trochę zielonéy pietruszki drobno posiekanéy, lub gdy latem, szyjek odgotowanych rakowych i trochę posolić, trzeba rozpalić patelnię, na któréy rozpuścić łyżek parę masła, poźniéy wlać przygotowane rozbite jaja i wstawić do pieca, gdy się podrumieni i da się zwinąć, złożyć na półmisku, potém wziąć masła łyżkę stołową rozpuszczonego, dwie łyżki cukru miałko utłóczonego, mąki łyżkę, kwartę śmietany kwaśnéy, dodać do tego sześć żółtków świeżych, to wszystko mieszając podgotować; gdy już będzie gęstawe; zlać po wierzchu ná wyłożoną jajecznicę, obsypać cynamonem utłóczonym i wstawić na kwadrans do pieca, gdy się opiecze, dawać do stołu.

Sér jajeczny na legumine.

Należy wziąć mléka niezbieranego garniec i śmietanki kwartę; rozbić jay piętnaście, i dobrze one wybiwszy, dodać drobnych rodzének (wypłókawszy wprzódy z piasku) kwaterkę do mléka, gotując mieszać należy, aby się zgotowało. *) Odlać potém na sito, odgarnąwszy rzadkość łyżką na jedno mieysce, a tak przygotowane postawić na lodzie, aby serwatka ściekła, gdy już będzie zimne, oblać należy kwaśną śmietaną zasłodziwszy, i przed wydaniem osypać z wierzchu drobno utłóczonym cukrem z cynamonem, lub gdy się przytrafi letnią porą robić, to można dla odmiany użyć malin lub poziómek przetartych przez gęste sito, dodawszy trochę śmietany, nieco cukru, i tym sposobem dawać polawszy do stołu.

Legumina ze świeżego twarogu.

Wziąć kwartę świeżego twarogu dobrze wyciśnionego pod prassą, aby się w nim woda nie zakradła, przetrzeć przez sito, wlać

---

*) Mléko żeby się prędzéy zwarzyło, dobrze jest dodać trochę kremortartary lub soku cytrynowego, octu lub soku porzeczkowego.

do tego kubek masła, żółtków dwanaście i troszkę cukru, należy to mieszać naymniéy przez kwadrans; białka wybić na piankę, dodawszy nieco rodzének, wymieszać razem dobrze; tak przygotowana massa, kładnie się do rondelka lub formy, które powinny bydź dobrze wysmarowane masłem i osypane ze środka tartym pszennym chlebem i wstawić do pieca godziną lub trochę więcéy przed wydaniem. Chcąc na parze odgotować, w formę masłem wysmarowaną, cukrem wysypaną tę leguminę włożyć i gotować, na półmisku zalać masłem klarownem.

Legumina z krup kartoflanych.

Wziąć mléka świeżego półtory kwarty, łyżkę masła, kawałek cukru i zagotować z tém krupek pół kwarty, postawiwszy na żarze, przykryć i niech tak stoją przez pół godziny, a gdy już one dóydą, należy odstawić, aby przestygły; dodać do tego trochę rodzének, cynamonu lub skórki cytrynowéy, żółtków dziesięć lub więcéy, ubić białka na piankę i wymieszawszy razem, włożyć do formy lub rondelka, które powinny bydź przygotowane, jak uprzednio wyrażono.

Tymże samym sposobem można robić z drobnych krupek lub manny.

Legumina z marchwi.

Wybrawszy kilkanaście sztuk czerwonéy marchwi, ugotować na miękko, naylepiéy w mléku, wybrawszy one, gdy mléko zupełnie ścięcze, utrzeć na tarce, rozpuścić masła świeżego ćwierć funta, dodać łyżkę mąki stołowéy i zasmażyć, a zasmażywszy włożyć do utartéy marchwi, dodać żółtków dwanaście, nieco usiekanych gorzkich migdałów, łyżkę stołową cukru, rodzének kubek i dobrze wymieszać, pozostałe białka wybić na piankę, powtórnie należy mieszać i włożyć do formy lub rondelka wysmarowanego masłem, przed daniem godziną lub więcéy, stawi się do pieca.

Legumina z kapusty słodkiéy.

Należy wziąć pięć główek kapusty włoskiéy, rozerznąwszy na czworo, kaczany i liście wierzchnie oddzielić, ułożywszy kapustę w rondelku, gotować naylepiéy w mléku; tak odgotowana, wykłada się na przetak, aby mléko zupełnie ściekło, potém ją drobno usiekać, dodać ćwierć funta masła rozpuszczonego i dobrą łyżkę mąki, to wszystko zasmażyć, dodać pół kwarty słodkiéy śmietanki, trochę cukru, cynamonu, żółtków dwanaście, to wszystko rozmieszać z przydaniem pianki z białek rozbitéy; tak urzą-

dziwszy, włożyć do formy lub rondelka powyższym sposobem przygotowanego, który wstawić do pieca na półtory godziny przed daniem.

Legumina z kartofli.

Wybrawszy kilkanaście dużych kartofli ugotować, a gdy będą miękkie, wodę odcedzić, i prędko należy po jednéy obrawszy, wraz na gorąco przetrzeć przez sito, rozpuścić masła ćwierć funta, do którego włożyć massy utartéy kartoflanéy kwartę, dodać do tego cukru w miarę, drobnych rodzének, żółtków dwanaście, wymieszać z pianką ubitą z białków i włożyć do formy lub rondelka wiadomym sposobem przygotowanego, tak stawi się do pieca na godzinę lub więcéy przed wydaniem.

NB. Można jeśli jest, kardamony utłóczonéy, dodać łyżeczkę kawianą.

Legumina z arbuza czyli dyni.

Wziąć pół kwarty śmietanki, dodać do tego masła ćwierć funta, kawałek cukru, zgotować z tém kubek krupek drobnych lub ryżu, arbuza przetartego na sicie mniéy kwarty, potém dodać dziesięć żółtków, rodzének, piankę z białek, wymieszawszy dobrze, włożyć do formy lub rondelka, wiadomym sposobem przygotowanego.

NB. Arbuz tak się przyrządza: kroi się na części, wierzch czyli skórka i środek z pestkami i polewką odrzucają się, a samo tylko żółte mięso odgotowywa się w wodzie lub mléku, po czém przeciera się przez sito, gdy ostygnie.

W niedostatku rodzének, można używać do legumin wiśni, wyrzuciwszy z nich pestki.

Legumina ze szpinaku.

Oczyszczony szpinak, włożyć do wrzącéy wody, gdy stanie się miękkim, wybrać łyżką durszlakową i włożyć do zimnéy wody; wyłożyć potém na przetak, żeby woda ściekła, wycisnąć naymocniéy w płótnie, i wydobywszy drobno posiekać i przetrzeć przez rzadkie sito. Wziąć masła świeżego ćwierć funta rozpuszczonego, łyżkę mąki, zasmażyć, rozrobić pół kwartą śmietanki i zagotować mieszając; nareszcie włożyć szpinaku blizko kwarty, żółtków dwanaście i rodzének drobnych, ubić piankę z białków, wymieszać dobrze, i kłaść do formy jak uprzednio.

NB. Jeśli szpinak będzie drobno usiekany, wtedy nie trzeba przecierać.

Szpinak w naleśnikach.

Należy przygotować tymże sposobem jak na leguminę. Upiec kilkanaście naleśników,

i do każdego nakładać po parę łyżek przygotowanego szpinaku i zwijać wzdłuż. Można także układając na półmisek, oblać z wierzchu masłem i trochą cukru osypać, wstawić do pieca dla zarumienienia.

Legumina z ryżu.

Bierze się funt ryżu i gotuje się, ażeby był miękki, przekłada się potém do zimnéy wody, z któréy trzeba wybrać i włożyć do sita, aby woda ściekła, po czém wykładając do rondelka, dodać parę łyżek masła, trochę cukru, zalać kwartą mléka lub śmietanki, i postawiwszy przykryć, gotować aż zmiękczeje; po czém należy zdjąć z żaru, żeby przestygł, dodać do tego skórki cytrynowéy lub cynamonu trochę utłóczonego, żółtków z dziesiątek, piankę ubitą z białek i trochę rodzének, należy to wszystko wymieszać i do formy przygotowanéy uprzednim sposobem złożyć, a przed wydaniem na dobrą godzinę wstawić do pieca.

Można tak przygotowany ryż kłaść do naleśników, zwijać, składać na blachę masłem podzyngowaną, i wstawić do pieca na kwadrans, lecz z wierzchu polać masłem i cukrem osypać.

Legumina z lanych klusek.

Bierze się mléka lub śmietanki słodkiéy

półtory kwarty, dodaje się łyżkę masła i cukru kawałek, przystawić do ognia, aż się zgotuje, a gdy się to wykona, potrzeba na gotujące się mléko spuszczać kluski lane z kilka jay, tylko uważać potrzeba, aby były gęstawe, nareszcie ostudzić; przydać dziesięć żółtków, rodzének, ubiwszy białka na piankę, razem to wszystko włożyć do formy wymieszawszy, i przed wydaniem na godzinę wstawić do pieca.

Legumina z zaparzanego ciasta.

Wlać do rondelka kubek kawiany mléka, tyleż masła klarowanego, przystawić do ognia, a gdy się zagotuje, natychmiast wsypać trzy kubki mąki, i parzyć mieszając często na wolnym ognin, gdy już ciasto będzie gorące, odstawić, aby nieco ostygło, przykładać do tego po jedném jayku rozbitém i ciągle mieszać, a gdy ciasto lgnąć do łyżki i ciągnąć się będzie, włożyć w sprycę, i spuszczać do półtory kwarty mléka lub śmietanki, która się gotować powinna z kawałkiem cukru i łyżką masła, to zagotowawszy ostudzić, dodać trochę rodzének i żółtka z białkami rozbiwszy, wymieszać to wszystko i włożyć do formy, która powinna bydź wysmarowana wewnątrz masłem, wysypana cukrem lub tartą bułką pszenną; podobną leguminę można opiec lub na parze odgotować przez godzinę.

Legumina z makaronu domowego.

Zarobiwszy ciasto z jajami i mąką, gęsto się gniecie, po czém trzeba je cieńko powałkować i naydrobniéy poszatkować, tak przygotowane ciasto w wodzie zagotowawszy, wyłożyć na durszlak lub sito, aby woda zimna ściekła. Masła trzy ćwierci funta podrumienić, do którego wyżéy przygotowany makaron wkładać, dodać trochę cukru, rodzének i trochę soli, wymieszawszy to wszystko, włożyć do formy, która powinna bydź dobrze masłem wysmarowana i wyłożona makaronem syrowym i rodzénkami, po czém stawia się do gorącego pieca więcéy jak na godzinę, makaron syrowy zarumieni się i odstanie od formy.

Makaron w mléku.

Zagotować półtory kwarty mléka lub śmietanki, w któréy powinno bydź kawałek cukru i para łyżek masła, a gdy się zagotuje, wsypać makaron już przygotowany uprzednim sposobem mieszając, żeby był rzadkawy; po czém odstawić od ognia, a gdy ostygnie i zagęstnieje, przydać żółtków dziesięć, rodzének, cynamonu i białka na piankę wybite, wymieszawszy to dobrze, włożyć do formy, i wstawić do pieca na godzinę.

Legumina mléczna drożdżowa.

Przygotować rondelek wielkości półmiska, na którym ma się dać do stołu, wydzyngować go masłem, zrobić ciasto drożdżowe tak, jak się robią sucharki, i układać je szczélnie jeden obok drugiego, gdy się dno założy, postawić na cieple, aby do połowy rondelka wyrosły, i nie trącać, bo ciasto opadnie, po czém wstawić do pieca na dwie godziny; gdy się wyłoży na półmisek, potrzeba zalewać zwolna sosem, aby go w siebie to ciasto wciągało; sos ten robi się następnie: wziąć kwartę śmietanki, przegotować trochę dodawszy do tego cukru i kawałek cynamonu. Sam sos dawać do téy leguminy na osóbnym talerzu, ale to tylko dla wytworności, można oblewać tę babkę mlékiem migdałowém.

Legumina drożdżowa.

Rozwałkować na stole ciasto drożdżowe na pół cala grubości, i wyciskać szklanką lub przygotowaną blaszką, w każdą sztuczkę ciasta tego nakładać powideł po trochu ze śliwek i zawijać nakształt kołdunów, po czém do formy lub rondelka masłem wysmarowanego układa się do połowy, i stawi się w ciepłe mieysce, a gdy podeydzie tak, iż będzie pełne naczynie, wtenczas wstawić do pieca

na półtory lub dwie godziny, i dając do stołu polać klarownem masłem.

Legumina z jay.

Odgotować na twardo jay dwanaście, obrawszy posiekać na drobno, przydawszy pół funta masła, mieszając długo w rondlu, dodawać żółtka po jednemu sztuk dwanaście, pół gałki muszkatołowéy, kwaterkę śmietanki i białka wybite na piankę, wymieszawszy to wszystko, włożyć do rondla lub formy masłem podzyngowanéy i pszennym chlebem miałko utartym wysypanéy, po czém wstawić do pieca na małą godzinę.

Dla odmiany można także do jay posiekanych, przydać zielono odgotowanego szpinaku, wyciśniętego z wody i drobno usiekanego więcéy kwaterki.

Można jeszcze do téy leguminy, zamiast zwyczaynego masła, dodać rakowego, a formę wydzyngowaną wyłożyć szyjkami rakowemi oczyszczonemi i wyciśniętemi z wilgoci przez serwetę.

Legumina zimna z kwaśnéy śmietany.

Wziąć dwie kwarty śmietany do misy polewanéy, wybijać na zimnie więcéy kwadransa, aż się dobrze podniesie, dodać poźniéy parę łyżek cukru miałko utłóczonego, trochę

cynamonu lub kilka kropel cedru, wymieszać, potém wyłożyć na serwetę, ułożywszy nakształt bułki chleba, ścisnąwszy dobrze, zawiązać i powiesić w lodowni, żeby tak zostawało przynaymniéy przez ośm godzin, gdy się ma dać do stołu, zalać należy sokiem wiśniowym lub innym, albo sosem ze śmietanki, który się tak robi: wziąć żółtków ośm, trochę cukru, kwartę śmietanki, rozmieszać to wszystko i przystawić do ognia, dodać (jeśli jest) kwiat rozety, lub cynamonu i mieszać na ogniu, żeby się nie zagotowało, a gdy gorący sos będzie, przecedzić przez serwetę i postawić na lodzie, żeby zupełnie ostygł i oblać na półmisku.

Drugi sposób.

Ubiwszy śmietankę wyżéy wskazanym sposobem, (mając już na miękko odgotowane nóżki od dwóch cieląt) należy oddzielić nóżki, a sos pozostały przecedzić przez płótno, dodać kawałek cynamonu i gotować dopóty, póki pozostanie tylko kwaterka, lecz na małym ogniu zwolna, i szumować często zmieszawszy z ubitą śmietanką, gdy trochę przestygnie, przydać cukru tłóczonego kwaterkę, zmieszać z ubitą wprzódy śmietanką, i tę massę włożyć do formy wysmarowanéy białkiem i osypanéy cukrem, formę tę z massą postawić na lodzie przez parę godzin, nare-

szcie wykłada się na półmisek i polewa się sokiem z jakichkolwiek jagód, dodać pięć kropel cedrowego oleyku i wody łyżkę rzeczney.

Pianka ze słodkiey śmietanki.

Wziąć pięć kwaterek jak naygęstszey śmietanki, postawić ją na lodzie, żeby ostygła; potém należy dobrze wybić na piankę, dodać nieco cukru, a massę tę zgęstnioną wyłożyć na półmisek, która się uformuje nożem, obsypać po wierzchu cynamonem i cukrem miałko utłóczonym, i obłożyć andrutami, zawsze cóś dla odoru dodać, bo to daje smak śmietance.

Sposób robienia andrutów.

Wziąć mąki pszenney dwie kwaterki, mléka blizko kwaterkę, cukru utłóczonego kwaterkę i dwa jaja lub kieliszek wina, to wszystko zmieszać, żeby massa rzadkawa była, należy formę andrutową rozpalić i podzyngować białym woskiem, włożyć łyżkę stołową przygotowaney massy i wstawić na węgle, lecz na to wzgląd mieć potrzeba, aby dostały kolor rumiany, potrzeba w koło żelaza oberznąć ciasto, które się wyciśnie, i wyjąwszy z formy zwijać w trąbki, a będą kruche i twarde. Można też zwijać nakształt leyki, na wydaniu, potrzeba kłaść piankę do

środka, ułożyć na półmisku i dawać do stołu. Pomienione andruty mogą służyć i do herbaty, i mogą się konserwować przez dni kilkanaście, byleby były na suchém mieyscu.

Wafle drożdżowe.

Wziąć kwartę mąki pszennéy przesianéy, włożyć w rondelek, przydać łyżkę stołową świeżych gęstych drożdży, kubek letniego mléka, wymieszać i postawić, żeby się drożdże podniosły, wbić żółtków sześć, łyżkę cukru tłóczonego, kubek masła klarownego, kubek śmietanki słodkiéy, trochę kwiatu muszkatołowego lub kardamony; to wszystko należy wymieszać dobrze, wybić, gdyby ta massa była rzadkawa, oraz przydać trochę soli, gdy raz podrośnie, wymieszać, cō i poczekawszy powtórzyć, żelazko przygotowane do wafłów należy dobrze rozpalić, masłem klarowném wydzyngować, potém ciasto już przygotowane wkładać w proporcyą wielkości żelazka, i zwolna na ogniu obracać, gdy się już podrumieni, wyjąć, i wyłożywszy na półmisek, cukrem lub konfiturami nałożyć.

Wafle śmietankowe.

Wziąć kwartę mąki pszennéy do rondelka, żółtków dziesięć, trochę cukru, śmietanki słodkiéy, lub gdy się znayduje świeża

kwaśna pół kwarty, trochę masła, i wymieszać to wszystko dobrze, przydać cynamonu lub skórki cytrynowéy posiekanéy, ubić z białków piankę i wkładać w żelazko tym sposobem, jak się już uprzednio powiedziało.

NALEŚNIKI.

Naleśniki piankowe.

Bierze się z jay nayświeższych do rondeleczka żółtków dziesiątek; jeśli zaś jaja małe, dodwanaście; pół kubka czyli pół kwaterki śmietanki, łyżkę stołową cukru miałkiego, mąki kwaterkę; rozbić dobrze łyżką drewnianą przez kwadrans, jeśli massa zarzadka, dosypać cokolwiek mąki, aby tylko twardą nie była. Ubić dobrze białka na piankę, po czém zmieszać z massą i postawić w tém samém naczyniu na lodzie, aby piana nie nikła. Odpiekać zaś tym sposobem: na patelnią małą pół łyżki masła wyklarowanego, gdy się rozpali na węglach, dużą łyżkę włożyć téy massy, skoro kolor ze spodu weźmie, wraz na środek kłaść konfitury czy galaretę, można nawet rodzénki, i złożyć we dwoje rumianém na wierzch, po czém składać do rondla, w którym powinno bydź trochę masła klarownego, rondel szczélnie przykryty stać powinien na żarze, a pokrywa także z żarem. Gdy nie ma pieca w prędkiéy

potrzebie, należy naleśniki w rondlu obracać, aby z obu stron dopiekły się. Dając na półmisek, posypać miałkim cukrem dobrze i nieco cynamonem. Zaczynać piec naleśniki naydaléy pół godziną przed daniem do stołu, a będą pulchne i będą rosły.

Naleśniki z patelni do stołu.

Wziąć do rondelka żółtków sześć, a całych jay świeżych także sześć, śmietanki słodkiéy łyżek stołowych dwie, mąki kwaterkę i rozbić dobrze, po czém znowu dosypać mąki i dolewać po trochu śmietanki do gęstości zwyczaynéy na naleśniki; dodać rodzének oczyszczonych ćwierć funta i nieco soli. Odpiekać w maśle klarowaném świeżém obracając na obie strony, składać na półmisku, który powinien stać na naczyniu napełnioném gorącą wodą, aby nie ostygały, i z wierzchu półmiskiem przykryć, przesypywać każdy cukrem i zaciskać cytryną lub pomarańczą, a gdy się massa wypiecze, przerznąć na półmisku na czworo, obsypać cukrem z trochą cynamonu, wstawić na kilka minut do pieca, aby cukier wziął kolor z wierzchu, po czém dawać do stołu. Cukier użyty do przesypywania naleśników, dla odoru otrzeć na trzech cytrynach, półtory zaś cytryny użyć do zaciskania po kilka kropel soku na naleśniki.

Takim sposobem przygotowane naleśniki, będą delikatne i gustowne.

Legumina z naleśników.

Odpiec naleśników na półmisek z jay pięciu, pokrajać w podługowate sztuczki, odsmażyć, aby były kruche, lecz nie na tłustości, gdyż będzie trącić, tylko na wyklarowaném maśle, którego pół kwarty bydź powinno, zlać na patelnię dużą lub głęboką pokrywę, rozpalić, wrzucić naleśniki i ciągle mieszać na ogniu, gdy kolor wezmą i staną się kruchę, odlać na durszlak lub przetak, aby masło ściekło zupełnie, położyć naleśniki na półmisku, obsypać cokolwiek cynamonem utłóczonym z troszką cukru i obsypać i zalać szodowym sosem na wydaniu, lub śmietankowym, które się tym sposobem przysposabiają:

Sos szodowy czyli winny.

Wziąć do rondelka cukru utłóczonego łyżek stołowych cztéry, tyleż wody, gdyby się cukier rozszedł, dodać ośm skórek od cytryny obtartych na tarce lub usiekanych, dodać wina białego stołowego dobrą szklankę, dochodzącą do pół kwarty, dając do stołu, postawić na ogień i bić miotełką, póki się mocno nie zagrzeje, aby tylko nie zagotować,

z tego zrobi się pianka, którą się zalewa na półmisku legumina.

Sos śmietankowy.

Wziąć pół ćwierci funta cukru do rondelka, żółtków dziesięć, łyżeczkę cynamonu tłóczonego, lub skórek cytrynowych trzy, kwaterkę śmietanki. Gdy się ma dawać do stołu, mieszać łyżką drewnianą ciągle na ogniu, aby nie zagotować, z czego zrobi się sos zawiesisty, polany na leguminę, zatrzyma się na naleśnikach.

Inna legumina z naleśników.

Wziąć kilkanaście naleśników odpieczonych, pokrajać one według upodobania, roztopić masła kwaterkę i smażyć to mieszając ciągle nożem, aż póki kruche nie będą i koloru rumianego nie nabiorą, odlać potém na durszlak, aby masło ściekło, obsypać cukrem i cynamonem miałko utłóczonym; gdy się ma dawać do stołu, polać sosem, o którym się wyżéy powiedziało śmietankowym, lub szodowym z wina.

Legumina z krysek.

Odgotować na miękko kryski cielęce, wycisnąć one przez płótno z wody i usiekać.

Wziąć ćwierć funta masła, rozpuścić, wsypać do tego łyżkę mąki, wlać pół kwarty śmietanki, trochę cukru, to wszystko gotując mieszać potrzeba, a gdy się zagotuje, odstawić, aby przestygło, poźniéy dodać gałki lub kwiatu muszkatołowego, włożyć kryski już przygotowane, żółtków z dziesięciu jay, z białek ubić piankę i powtórnie wymieszać, dodawszy nieco soli, dopiero tę massę włożyć do formy lub rondelka, który powinien bydź masłem i bułką lub cukrem wysypany, i tak wstawić do pieca na godzinę. Można kto zechce, wydając do stołu, polać sosem z żółtków, cukru i wina.

Legumina pieczona z ciasta zaparzanego.

Wziąć dwa kubki masła klarownego do rondelka i dwa kubki mléka, przystawić do ognia, niech się zagotuje, potém wsypać mąki tyle, aby było ciasto gęstawę i zaparzać na wolnym ogniu, a gdy gorące będzie, odstawić, skoro ostygnie, ubić żółtków dwanaście z trochą cukru i wymieszać, potém dodać trochę rodzének i piankę z białków ubiwszy, znowu wymieszać należy; tak przygotowane ciasto kładnie się do formy i gotuje się więcéy jak godzinę, wydając do stołu, wyłożyć na półmisek i zalać masłem klarowném. Dla odmiany, można zalać sosem win-

nym, który się tak robi: wziąć żółtków ośm, włożyć one do rondelka, wlać szklankę wina, pół szklanki wody, trochę cukru tłoczonego, wybić to dobrze, i przystawiwszy do ognia ciągle mieszać, póki gorące nie będzie, a wydając leguminę do stołu, zalać tym sosem.

Legumina z cielęcéy wątróbki.

Wziąć świeżą cielęcą wątróbkę, powybierać z niéy precz wszystkie żyłki i plewki, pozostałą zaś miękką i czystą wątróbkę posiekać i przez sito przetrzeć, do tego dodać ćwierć funta masła, ćwierć świeżéy słoniny drobno posiekanéy; co także powinno bydź przez sito przetarte; mieszać to przez kwadrans, dodając po jednym żółtku z jay dwanastu, lekkie zaś cielęce na miękko zgotowane posiekać naydrobniéy, przydawszy do tego rodzének, gałki muszkatołowéy utłóczonéy, trochę soli, cukru, i wymieszać to dobrze, z pozostałych białków należy wybić piankę, wsypać trochę tartéy bułki, i zmieszać te cielęce lekkie z cielęcą wątróbką wprzód przygotowaną, taką mając massę, włożyć ją do formy lub rondelka, który powinien bydź wyłożony słoniną cienko skrojoną, wstawić do pieca na godzinę lub więcéy. Dając do stołu, zalać sosem słodko-kwaskowatym.

Legumina z mozgów.

Wziąć mozgów par trzy cielęcych lub wołowych, oczyścić one, zdjąć z nich błony i przetrzeć przez sito, rozpuścić ćwierć masła, do którego włożyć te mozgi i mieszając zasmażyć; po czém zdjąć z ognia, aby przestygły, dodać gałki lub kwiatu muszkatołowego, żółtków ze dwanaście, trochę soli i wymieszać dobrze, a pozostałe białka wybić na piankę, znowu razem wymieszać, włożyć do formy wydzyngowanéy masłem i chlebem pszennym wysypanéy, a tak wstawić do pieca na półtory lub dwie godziny, albo gotować na parze.

Pezy gotowane na parze.

Bierze się kwartę mąki naylepszéy, przesiawszy oną, wsypać do rondelka z czwartą częścią ryżowéy mąki; przydać do tego drożdży łyżek stołowych dwie, jay całych trzy, i cztéry żółtka, kubek masła, trochę kwiatu muszkatołowego, cukru tłóczonego, soli nieco, oraz mléka ciepłego, to wszystko przynaymniéy przez kwadrans mieszać potrzeba; potém postawić na cieple, a gdy to ciasto zacznie się podeymować, znowu wymieszać; po czém wkładać ciasto do foremek wydzyngowanych masłem rakowém, lecz niepełne foremki nakładać, ażeby podrosły; potém na

półtora kwadransa na parze postawić, uważając, żeby był ogień regularny, po czém dobywać z foremek i składać na półmisek, dając do stołu gorące, daje się masło klarowne osóbno.

Naylepsza mąka do pezów tak się robić powinna: wziąwszy pół funta ryżu, zagrzać go w wodzie gorącéy, tylko żeby nie zagotować, wybrać potém na sito, aby woda ściekła, gdy się to uczyni, należy włożyć na blachę i wsadzić do pieca, aby uschły dobrze; skoro uschną, łatwo się da utłóc na mąkę i siać na gęste sito.

Legumina z łazanków.

Wziąć kwartę mąki, jay kilka, zrobić z tego twarde ciasto i rozwałkować cieńko, pokrajać na czworogran, przy tém trzeba mieć wrzącą wodę, do któréy spuszczać pokrajane ciasto. Gdy się odgotuje, wylać na sito lub przetak, żeby woda zupełnie ściekła, potém włożyć do rondelka, w którym ma bydź ćwierć funta masła roztopionego i kwarta mléka lub śmietanki, przydać do tego cukru, cokolwiek rodzének drobnych, jay rozbitych dziesięć razem z białkami, to wszystko zmieszawszy, włożyć łazanki i wstawić do pieca na pół godziny lub więcéy. Mając wydawać do stołu, należy pokrajać łyżką i układać na półmisku, posypawszy z wierz-

chu cynamonem z cukrem miałko utłoczonym. Do tych łazanek, kto chce, można dodać troszkę szafranu utartego.

Łazanki z sérem.

Przygotowawszy wyżéy opisanym sposobem łazanki odgotować, wziąć séra świeżego, utrzeć na tarce pół kwarty, dodawszy masła parę łyżek, pół kwarty śmietany gęstéy i świeżéy, kilka jay z żółtkami i białkiem rozbitém na piankę, oraz nieco rodzének, wymieszać to dobrze i włożyć do formy lub rondelka wydzyngowanego dobrze masłem i wyłożonego ciastem łazankowém, po czém wstawić do pieca na godzinę.

Legumina z sérem w mléku.

Bierze się kwartę mąki, łyżkę stołową masła, kilka jay, zarobic z tego ciasto, aby tylko nie było twarde, rozwałkować na stole dosyć cieńko; potém utrzeć świeży sér, dodać kubek masła, tyleż cukru i rodzének, jay ośm, i tą massą po powierzchni tego ciasta posmarować, lub nożem ją rozprowadzić, zwinąć ciasto całkiem i wkoło skręcić tak, aby można było na półmisku ułożyć, kładnie się ono na pokrywę podzyngowaną masłem, i przysposabia się następny sos: wziąć kwartę mléka lub śmietanki, kawałek cukru, łyż-

kę masła, tém polać ciasto i wstawić do pieca gorącego na godzinę, poźniéy dawać do stołu.

Blinki.

Bierze się mąki pszennéy lub gryczanéy kwartę, siedm żółtków, i rozrobić to ciasto gęstą śmietaną kwaśną, aby rzadkawe było; z pozostałych zaś białków ubiwszy piankę, to wszystko rozmieszać i spuszczać już przygotowane ciasto na pokrywę lub patelnię, wysmarowawszy ją nieco masłem, w odpiekaniu na to uważać należy, aby się nie przepiekły z jednéy strony, więc należy one nożem lub widelcami przewracać. Wydając do stołu, osypuje się miałko utłóczonym cukrem.

Legumina z jabłek zimna.

Wziąwszy jabłek winnych doyrzałych sztuk dwanaście, porozkrajać je na pół i powyrzucać ze środka rdzeń i ziarnka, ułożywszy je na pokrywę, trochę polać wodą, wstawić do pieca, aby się upiekły; a gdy już będą miękkie, przetrzeć na sito, a do téy jabłecznéy massy, dodać trochę cukru utłóczonego i cztéry białka, włożywszy tę massę na misę, postawić na lodzie i ciągle wybijać więcéy z pół godziny; potém wyłożyć na półmisek, nożem ogarnąć wysoko, co

jest bardzo łatwo, polać z wierzchu jakim sokiem fruktowym i dawać do stołu.

Legumina z jabłek gorąca.

Należy przysposobić jabłka tak, jak wyżéy powiedziano i przetrzeć przez sito, ubić z dziesięciu białków piankę i wymieszać z jabłkami utartemi, przydać do tego w miarę cukru utłóczonego i wyłożyć na półmisek, po czém posypawszy z wierzchu miałko utartym cukrem z cynamonem, wstawić do pieca na pół godziny. Do tego daje się osóbno śmietanka świeża syrowa.

Legumina z jagód.

Ubić piankę z dwónastu świeżych białek, przydać do niéy trochę cukru, pół kwarty śliwek węgierek doyrzałych, pokrajać na pół, pestki powyrzucać, i wymieszawszy dobrze, wstawić do pieca nie bardzo gorącego na pół godziny lub więcéy, posypawszy jednak z wierzchu trochę tłóczonym cynamonem.

Jeśli się zaś ta legumina robi z malin lub poziómek, należy je przetrzeć na gęstém sicie, aby ziarnka pozostały, a téy massy wziąwszy pół kwarty, rozmieszać z pianką, posypać z wierzchu cynamonem tłóczonym i prędko stawić do pieca.

Legumina z jabłek.

Wziąć kilkanaście jabłek winnych, środki z nich wydrążyć, nie psując skórki, że środków jabłecznych powyrzucać rdzeń i ziarnka; usiekać środków sześć drobno, dodać trochę cukru, rodzének drobnych, kilka migdałów siekanych gorzkich i tą mieszaniną nakładać wydrążone jabłka, po czém wstawić do pieca, a gdy będą miękkie, ułożyć na półmisek i zalać tym sosem: należy wziąć dziesięć żółtków, trochę cukru, oraz kwartę lub mniéy słodkiéy śmietanki i zagrzać na ogniu mieszając, potém polać jabłka, na czas krótki wstawić do pieca i dawać do stołu.

Legumina mléczna.

Ubić piankę z piętnastu białków. Przy tém przystawić do ognia trzy kwarty mléka, gdy się zagotuje, spuszczać łyżką dużą częściami. Spuściwszy przykryć pokrywą, a gdy się pół kwadransa podgotuje, wylać na sito, pozostałe piętnaście żółtków rozmieszać z trochą cukru i przestudzoném mlékiem lub śmietanką rozprowadzić, przecedzić i mieszać na ogniu, aby było gorące, ale nie zagotować, ułożyć tę piankę na półmisek, zalać sosem, dodawszy skórki cytrynowéy, z wierzchu obsypać cynamonem miałko z cukrem utłóczonym, wstawić do pieca niezbyt gorącego na kwadrans, potém dawać do stołu.

Do wszystkich mlécznych legumin, przydawać trochę cynamonu, skórki cytrynowéy, a naylepiéy kwiatu rozetowego, który w każdym domu konserwować się może, a który sprawia przyjemny odor w pomieszkaniu i pokarmach. Olejek cedro, który się używa także do mlécznych potraw, wlewając po cztéry lub pięć kropel dla odoru, przedaje się po aptekach nawet dość tanio, radziłbym przeto gospodyniom mieć onego zawsze flaszeczkę w zapasie.

Babka Wielkanocna guzowata z zaparzanego ciasta.

Wziąć do rondelka pół kwarty klarownego masła i takąż samą ilość wody, postawić na ogniu i pilnie uważać, aby skoro piérwszy raz się zagotuje, natychmiast zdjąć z ognia, wsypać mąki pół kwarty, wymieszać prędko, po czém wsypać znowu mąki tyle, aby massa była niezbyt gęstawa, postawić na niewielkim ogniu i mieszać ciągle nawet odstawiwszy z ognia, to powtórzyć parę razy, a gdy już dobrze będzie gorąca, na stole trochę wymieszawszy, bić całkiem jaja świeże, lecz nie wszystkie na raz, tylko po parze i znowu mieszać, jay bić tyle, póki się ciasto dobrze za łyżkę wezmie i będzie się ciągnąć; w tenczas postawić na lód dla ostudzenia. Blachę podzyngować masłem bardzo chudo,

ciasto wziąć na stół, podsypawszy mąką, rozwałkować okrągło jak na sérniki, krajać w sztuczki wielkości orzecha włoskiego i zaokrąglać, układać na blachę; to uskuteczniwszy, rozbić parę jay, i po wierzchu każdą sztuczkę piórkiem podzyngować i wstawić do pieca niezbyt gorącego na małą godzinę, gdy już kolor piękny wezmą, a we środku wilgoci nie będzie, ostudziwszy można po trochu nakładać konfitur nożykiem od strony téy, na któréy na blasie były, bo każda sztuczka powinna bydź we środku próżna. Rondel czysty na babkę oliwą wydzyngować, gdyby cukier odstał, do innego bardzo czystego rondelka, wziąć cukru dobrego funt jeden, nalać pół kwartą wody, gdy się cukier rozpuści gotować, skoro się zacznie robić gęsty ulep, probować tym sposobem: koniec patyczka umoczywszy w ulep, włożyć zaraz do zimnéy wody, jeśli będzie lgnąć do zębów, dłużéy gotować, a kiedy się w zębach roztoczy, zdjąć z ognia i formować w rondlu babkę tym sposobem: maczać każdą z osóbna sztuczkę i układać w rondlu, obracając wierzchy dzyngowane jajami do góry, i tak kleić cukrem naprzód dno rondla, potém boki aż do wierzchu, po czém zlekka rondel przewrócić, który skoro nie będzie węższy u gury, natychmiast babka wyjdzie.

Chcąc, aby babka była okazalszą, należy więcéy przygotować roztopionego cukru, i

w nim maczać dobrze każdą z osóbna cząstkę ciasta, a wtenczas babka będzie nakształt karmela.

NB. Formując babkę, czyli klejąc cukrem, należy palce smarować oliwą, aby się gorącość cukru czuć nie tak dawała.

Babka z rożna sękata.

Wziąć półtora funta masła klarownego zastudzonego, mieszać półtory godziny, coraz wbijając po parę żółtków świeżych, aż do dziesięciu; po czém wsypać funt cukru kandyzbrotu utłóczonego i przesianego, mąki dwa funty, cynamonu łót stłóczonego, lub kordymonii, skórkę z cytryny usiekaną; ubić doskonale białka na piankę, wymieszać dobrze z massą, i odpiec tym sposobem: mieć wałek wytoczony z suchego drzewa wysokości głowy cukru, lecz nie tak gruby, we środku wydrążony, okręcić dwóma arkuszami papieru wydzyngowanemi masłem i dobrze obwiązać szpagatem, aby papier pewnie się mógł utrzymać, włożyć na rożen drewniany i obracać przy ogniu, gdy wałek gorący, polać od końca do końca tą massą, a polewając łyżką, lać zawsze z góry i obracać prędko, potém zwolna, aby się massa opiekła; gdy się opiecze, powtarzać toż samo aż do końca massy. Przez prędkie obracanie formować się będą sęki,

skoro się dobrze zarumieni, obsypać cukrem, lub lukrem polać, ale wtenczas trzeba babkę więcéy trochę obsuszyć obracając przy ogniu. Gdy przestygnie, zdjąć z wałka, zręcznie papier ze środka wydobyć, postawić na środek stołu, na wierzchu ustawić baranka; a na półmisek pod spód zrobić kruchy tort tym sposobem: wziąć półtora funta masła nie jełkiego wyklarowanego, bez soli, gdy przestygnie, mieszać godzinę ciągle, wbijając nie często po jedném całém jaju aż do 21, mieszając dodać trochę cynamonu tłóczonego, kordymonii lub gałki muszkatołowéy, wsypać półtora funta mąki, tyleż cukru, wymieszać razem dobrze, kłaść na kilku ćwiartkach papieru, rozciągnąć nożem po papierze grubości ćwierć cala i włożyć do gorącego pieca na pół godziny; po czém wyjąwszy jednę sztuczkę, nałożyć sokiem lub galaretą, rozciągnąć po całéy cienko, a drugą sztuczką okryć, i tak daléy powtarzać, sztuczka pozostająca na wierzch, niech będzie sucha z wierzchu; to robić się powinno, kiedy ciasto jest ciepłe, bo gdy wystygnie, będzie się bardzo łamać, fruktowa zaś galareta lub sok, dodaje ciastu wilgoci; po czém obcérklować nożem wkoło, można także zrobić lukier, oblać z wierzchu i obsuszyć w piecu. Lukier robi się następnym sposobem: wziąć pół funta dobrego tłóczonego, na gęste sito przesianego cukru w miseczkę polé-

waną, dodać białków cztéry, wcisnąć cytrynę i trzeć z pół godziny, jeśliby był gęsty, to dodać jedno lub dwa białka, przez dobre tarcie, przybywa i gęstnieje. Chcąc lukrować czekoladowym lukrem, trzeba funt czekolady utrzeć na tarce, pomieszać, aby się ogrzała troszkę, do miseczki dodać białek i trzeć, mieszając długo.

Babka drożdżowa zaparzana z romem, imbierem lub kordymonią.

Do rondla dobrze pobielanego bierze się mąki funtów trzy i pół, postawić na węglach, aby się rondel i mąka zagrzała, potém wlać kwartę gorącego mléka i mieszać, aby ciasto było gęste, ale nie twarde, wymieszawszy postawić na pół godziny, żeby cokolwiek ciepłe było, wlać żółtków kopę, drożdży świeżych i białych kwaterkę i rozrabiać, dodać pół kwarty masła klarowanego i tyleż cukru, łyżeczkę kawianą soli, cztéry łyżeczki imbieru tłoczonego lub kordymoni miałko utłóczonéy, na końcu kwaterkę romu, i wybijać dobrą godzinę, od tego momentu, jak się wszystko dodało i wyrobiło ciasto, można po zaparzeniu wyłożyć ciasto na necułkę, aby przestygło nieco, ale do zimna nie czekać; żeby drożdży nie zaparzyć, nie powinno bydź gorące, ani także zbyt zimne, aby nie ostygło ciasto, które potrzebuje mier-

nego ciepła. Na necułce zręcznie rękami czystemi wyrobić i wybijać póty, póki od rąk odstawać będzie. W tenczas do rondla wysłanego papierem dzyngowanym masłem zlać ciasto i postawić w ciepłém mieyscu, gdy drugie tyle przybędzie ciasta, nie trącając wstawić do pieca regularnie wypalonego na godzin dwie.

Chcąc tę babkę inaczéy sporządzić, można w mieyscu imbieru i romu, użyć cykaty ukrajanéy kubek, rodzének kubków dwa, cynamonu łót, kwiatu muszkatołowego łót, i skórkę cytrynową.

Babka drożdżowa innym sposobem.

Wziąć do czystego rondla mąki pszennéy białéy przesuszonéy pół garnca, w środku mąki zrobić dołek, wlać do niego pół kwaterki świeżych, białych, gęstych drożdży, mléka kwaterkę zgrzanego tyle, aby się drożdże nie zaparzyły, rozmieszać to z drożdżami będącemi w środku mąki, tylko tyle jey zaymując, aby się ciasto przez łyżkę zrobiło; postawić w ciepłém mieyscu, aby drożdże ruszyły; poczém wlać półkwarty żółtków z jay, mléka kwaterkę ciepłego i wybijać dobrze naymniey kwadrans, poczém wsypać pół funta cukru miałko tłuczonego i przesianego, pół-łota cynamonu, tyleż kwiatu muszkatowego i tyleż ziarnek kardamonii,

z cytryny zdiąć samą żółtą skórkę, drobno usiekać, dodać masła klarownego kwaterkę, i soli bardzo miałkiéy na koniec noża, po czém wybijać w ciepłém mieyscu, aby nie zaziębić, gdy się to uskuteczni, przymieszać rodzének bez pestek kwaterkę, i postawić na piecu, lecz żeby się spód rondla z ciastem nie zaparzał. Gdy dobrze podrośnie, przemieszać z lekka, aby nie rozetrzeć rodzének, za podjęciem się, powtórnie przemieszać i włożyć do rondla masłem wydzyngowanego, aby ciasto do połowy rondla nie zajęło; po czém skoro podeydzie i zrówna się z brzegami, wstawić do pieca wyregulowanego na godzin dwie.

Babka drożdżowa żółta.

Robi się podobnym zupełnie sposobem, lecz z początku samego dodaje się szafran i wyrabia się dobrze, aby cząstek ciasta białego nie pozostało. Szafran przysposobić tym sposobem: wziąć pół łóta szafranu dobrego, zawinąwszy w papier, zwolna ususzyć i w moździerzyku utrzeć na mąkę, dodać kawałeczek cukru, a lepiéy się utrze, wlać łyżkę stołową mleka, rozrobić, dodać do ciasta, z czego będzie odor i kolor.

Babka migdałowa.

Wbić żółtków z jay trzydziestu świeżych do makotry lub misy, dodać cukru dobrego funt jeden, migdałów oczyszczonych z łuski osuszonych usiekać kwaterkę naydrobniéy, i pół kwaterki gorzkich; wraz dodać mieszając massę mąki pszennéy kwaterkę i kartoflowéy kwaterkę, ciągle trzeć lub mieszać przez godzinę, ubić piankę, wmieszać do massy, włożyć ją do formy wydzyngowanéy i mąką kartoflową wysypanéy, po czém wstawić do pieca na godzin dwie.

Babka chlebowa.

Oddzielić żółtków z jay od białek sztuk trzydzieści, złożyć je do makotry, dodać cukru funt utłóczonego sianego, łót cynamonu, łót badyanu, gałkę muszkatołową i goździków pół łóta, lecz i to stłóczone miałko, zmieszać wszystko razem i wsypać mąki chlébowéy kwaterkę, nie razem, ale po troszku, przez co grudek nie będzie i massa gładką się stanie, dodać tartéy czekołady tabliczkę, i trzeć godzinę ciągle wałkiem; ubić piankę z tych białek świeżych, wymieszać śpiesznie, i dodać łyżek dwie stołowych mąki, siejąc przez sitko, włożyć do formy wydzyngowanéy i wysypanéy mąką chlebową, i wstawić na godzin dwie do pieca.

O mące chlebowéy.

Krajać razowy chléb cieńko w plastry, na blasie wstawić do pieca, aby wysechł i zarumienił się brunatno, po czém tłocze się i na pytel się przesiewa. Mąka kartoflowa i pszenna kiedy się bierze do babek, lepiéy gdy jest nieco przesuszoną w piecu.

Ciasta drobne.

Sztuki massy chlebowéy lub migdałowéy nakładają się w małe foremki masłem wydzyngowane, i opiekłszy, dawać za ciasto.

Babka przekładana.

Zrobić z takiéy proporcyi jak na babkę massy migdałowéy, rozdzielić trąc massę na pół, i jednę połowę zafarbować na żółto szafranem, wymieszawszy z ubitą pianą. Także zrobić massę chlebową osóbno zupełnie jak babkę, nakładać prędko na arkusze okrągło wystrzyżone grubo na cal, papier powinien bydź formy półmiska, i przez godzinę odpiec, a gdy wyjąwszy z pieca wystygnie, jeden posmarowawszy sokiem lub galaretą z fruktów, drugim nałożyć, i tak kontynuować. Ostatniéy sztuki z wierzchu smarować sokiem nie trzeba, tylko ocyrklo-

wać nożem wkoło gładko, oblukrować i w piecu osuszyć.

Lukier do oblewania ciasta.

Pół funta cukru dobrego, utłóczonego, na gęste sito przesianego, rozrobić w misie poléwanéy z kilką białkami, wycisnąć cytrynę i trzeć czyli mieszać przez godzinę, a gdy będzie zagęsty, dodać białków.



ROZDZIAŁ V.

O KREMACH.

1mo: Do każdego kremu gotuje się karuk, którego brać w proporcyą na ośm osób, w upały ćwierć funta blizko, a zimową porą, mniéy nieco. Karuk trzeba podrzeć w drobne kawałki, w rondeleczku nalać wodą, żeby dobrze zajęła, zagotować i z początku mieszać niekiedy, póki się nie rozpłynie, bo gdy przypadnie do dna, przypali się i wyda odór nieprzyjemny, gdy się wygotuje do kwaterki lub mniéy, przecedziwszy, aby nie był zbyt gorący, ani też zimny, bo gęstnieje, do téy massy włożyć trochę kremu, rozbić z karukiem i wraz z kremem, prędko wymieszać, zlać do formy, i dodawszy cukru i oleyków dla smaku i odoru, na lód postawić.

2do: Wydając do stołu, umoczyć na moment formę do wody niezbyt gorącéy, a gładko odstanie, w tenczas wyłożyć; chcąc zaś na zimno, należy przed wlaniem kremu, formę lekko klarowném masłem podzyngować, wysypać miałkim cukrem i włożyć krem,

zaziembić, a w tenczas i bez ogrzania formy ciepłą wodą, wyydzie na półmisek, zalewać sosem.

Krem szodowy.

Obetrzeć pół funta cukru na parę cytryn, zdjąć z nich zwierzchnią cedrę, utłóc miałko, do rondelka, polać kubkiem wody, aby cukier roztopniał, uskrobać trochę cynamonu, wbić żółtków czternaście, rozmieszać i wlać butelkę wina białego ordynaryjnego lub stołowego, rozrobić, lecz kubek odjąć, tyle ile wody się wlało, postawić na ogień i ciągle mieszać, aby mocno było gorące, tylko nie zagotować, w moment na rzadkie sito przecedzić i ubić miotełką, a gdy ostygnie, rozrobić trochę na talerzu z karukiem, z szodą pozostałą i do formy wylewając, dodać kieliszek romu, po czém postawić na lodzie. Karuku używa się wyżéy opisana ilość.

Krem śmietankowy słodki, bez żółtków.

Wziąć naylepszéy i naygęstszéy śmietanki kwaterek pięć, choćby się i zwarzyć w gotowaniu miała, nie gotować, lecz bić na lodzie drócianą lub z rózeczek łozowych zrobioną miotełką, która tak się ubić powinna, jak z naylepszych jay białka, a gdy się ubije, wsypać kubek kawiany miałko stłóczonego

cukru, kilka kropel oleyku cedro, albo cynamonowego, albo jaśminu. Karuku mniéy ćwierci funta, który w pół kwarcie wody w rondeleczku podarłszy w drobne kawałki wygotować mniéy kwaterki, przecedzić na talerz przez gęste sitko, zmieszać wszystko razem do formy i na lód postawić na godzin parę.

Krem poziomkowy.

Przetrzeć poziómki na gęste sito, aby ziarna pozostały, ile massy z poziómek, tyleż śmietany kwaśnéy, młodéy, gęstéy ubić, gdy się śmietana ubije i podniesie, dodać poziómkową massę, pobić miotełką, dodać w miarę cukru, oleyków nie dodając żadnych, gdyby poziómkowy został zapach, karuku użyć wiadomą ilość, i do formy jak wyżéy.

Krem ze śmietany kwaśnéy.

Gęstéy młodéy śmietany wziąć półtory kwarty, gdy się ubije, dodać cukru w miarę, cytrynę wycisnąć, nie dodając odorów, aby smak śmietany pozostał. Karuku pół ćwierci funta zgotowanego, gdyż będzie dobrze trzymać, i rozmieszać jak wyżéy.

Krem rozetowy.

Zagotować w czystym rondelku śmietan-

ki pięć kwaterek, włożyć ćwierć funta cukru, łyżkę kwiatu rozety, nabrawszy z wazona i wrzucić na wrzącą, wnet odstawić, aby przestygła, rozbić żółtków czernaście, rozprowadzić ze śmietanką i wszystko razem zmieszać, lecz nie przydymić na ogniu, ciągle mieszając, gdy już będzie dobrze gorące, na sito przecedzić i bić na lodzie, gdy się ubije, dodać karuk, zaraz do formy i na lód, a będzie zapach i smak rozety bardzo przyjemny.

Krem czekoladowy.

Utrzeć dwie tabliczki czekolady na tarce, wlać do niéy kwaterkę śmietanki słodkiéy, mieszając na ogniu w rondelku zagotować, gdy przestygnie, żółtków dwanaście wbić, dodać cukru dobry kubek, kwartę śmietanki zagrzać do gorąca, mieszając na ogniu ciągle, lecz nie na płomieniu, aby nie przydymić, przetrzeć prędko przez sito, i zaraz na lód, bić miotełką, gdy się ubije, wiadomym sposobem zlać do formy i na lód postawić, dodawszy karuku.

Trzeba mieć wielką pilność w zaciągnięciu na ogniu, gdyż jeżeli się zagotuje, zrobi się jajecznica, a jeśli nie dociągnie, to rosnąć i przybywać nie będzie, aż bardzo gorące bydź powinno.

ROZDZIAŁ VI.

O POTRAWACH RYBNYCH I MAŚLNYCH.

O rybie w ogólności.

Ryby wszelkiego rodzaju należy wybierać jak może bydź nayświeższe, pokroiwszy je w dzwonka, przed gotowaniem lub pieczeniem, potrzeba je posolić naymniéy na godzinę; gotując je lub smażąc, powinien bydź ogień duży, do smażenia należy masło lub tłustość jaką rozpalić i nad raptowym ogniem mieć pilny dozór.

Szczupak lub inna ryba z burakowym rosołem.

Ułożywszy ile chcąc dzwonków do rondelka, posypać je kminem niettłóczonym ilością kawianéy łyżeczki, włożyć cokolwiek włoszczyzny, trochę burakowego rosołu, ły-

łeczkę pieprzu całego angielskiego, parę bobkowych liści, i przygotowawszy to dobrze, na rybę przecedzić, gdy się raz zagotuje, przydać masła świeżego ćwierć funta, mąki pszenney łyżek stołowych dwie i rozmieszać dobrze masło z mąką, i kłaść kawałeczkami do ryby, żeby się rozeszło łatwiey w rybie, wygotować sos, aby zalać na półmisek i wydać do stołu.

Ryba szara.

Włożyć szczupaka do rondla, jak do gotowania, rodzének ćwierć funta, kawałek cynamonu, kubek oliwy lub masła, tyleż cukru, octu lub wina szklankę.

Gąszcz robiemy tym sposobem: na kilka osób wziąć jabłek winnych cztéry, marchwi dwie, cébuli i pietruszki po tyleż i chleba żytniego funt; nalawszy to wszystko wodą, gotować w rondelku lub garczku, gdy marchiew będzie miękka, wszystko to przetrzeć przez sito, co ma wynosić więcéy półtory kwarty. To się dodaje do ryby, którą trzeba raptem zgotować w miarę.

Ryba z chrzanem.

Do chrzanu nayłepszą jest ryba twarda, jaką jest: szczupak i sądak. Tę oczyściwszy już wysoloną, włożyć do rondelka, dodać

parę pietruszek, tyleż cébuli, kilka ziarn pieprzu angielskiego, marchwi, salery, pokrajawszy włoszczyznę, to wszystko odgotować osóbno, tém zalać rybę i na mocnym ogniu raptownie odgotować, aby smaku rybiego mało czuć się dawało. Sos zaś do tego tak się robi: wziąć śmietany kwaśnéy trzy kwaterki, dwie łyżki masła, octu dobrego dwie łyżki, żółtków syrowych sześć, mąki pszennéy łyżkę, smaku z ryby wygotowanego pół kwarty, chrzanu na tarce startego pół kwarty, wszystko to wymieszawszy dobrze, zagotować parę razy mieszając, można także dodać kopru zielonego, trybulki, lub pietruszki drobno usiekanéy, i zalać rybę na półmisku.

Ryba z białym sosem.

Wziąwszy szczupaka, okunia lub karasia już wysolone, miarkując proporcyą na półmisek, zalać smakiem wygotowanym z dwóch saler, dwóch pietruszek i cébuli z połową gałki muszkatołowéy; gdy w tém ryba dobrze się zagotuje, wrzucać kawałkami masło z mąką zarobione; potém wrzucić zielonéy pietruszki z koprem usiekanéy, wszystko to gotować przez kwadrans, aby wygotować sos do zalania.

Karasia gotując w smaku wygotowanym z włoszczyzny, który nie długo się gotuje,

dodawać śmietany kwaśnéy, raptownie na dużym ogniu razy dwa lub trzy pod pokrywą zagotować w rondelku, masło z mąką rozrobić, ponieważ tu wchodzi śmietana, więc dość jest ćwierć funta masła i łyżkę stołową mąki, trzy żółtka, smaku z odgotowanéy ryby pół kwarty, śmietany kwartę, i mieszając wygotować sos, dodać naostatku kopru usiekanego zielonego.

Ryba rumiana.

Wziąwszy leszcza, lina, karpia lub jesiotrzyny już w miarę osolone całkiem lub w dzwonka, nalać smakiem z włoszczyzny wygotowanym, szklankę octu, szklankę wina lub pitnego miodu, ćwierć funta rodzének, kilka migdałów drobno posiekanych, kawałek cynamonu, kilka goździków, skórki cytrynowéy, to zagotować z rybą razem, potém wybrać łyżką durszlakową rybę na blat lub półmisek, włożyć do rondelka ćwierć funta cukru lub miodu, gdy się to na wolnym ogniu podrumieni, dodać oliwy lub masła ćwierć funta, dwie łyżki stołowe mąki, a mieszając często, aby mąka nabrała koloru rumianego, dolać essencyi z włoszczyzny, trochę soku od konfitur, kilka ziarn angielskiego pieprzu; to wszystko wygotować, przecedzić przez sito, zalać tém rybę. Do sosu lejąc wywar z włoszczyzny, można dodać oliwków.

Ryba z buraczkami.

Wziąwszy dzwonka węgorza, lina lub szczupaka posolonego już i opłókanego, wytrzeć płótnem, rozbić jay kilka, wlać do nich trochę masła, pieprzu tłóczonego i pietruszki posiekanéy, maczać w tém każde dzwonko i obsypywać tartym pszennym chlebem; potém układać na pokrywę, podzyngować masłem i z wierzchu niém pokropić, i wstawić do pieca, niech się zarumieni. Tém okładać buraczki, które jak do źwierzyny się przyprawiają.

Ryba z sosem musztardowym.

Wyżéy opisanym sposobem przyprawioną rybę dawać można z sosem musztardowym, który tak się robi: wziąć gorczycy utłóczonéy, przesianéy łyżek dwie stołowych, cukru łyżkę, trochę wody, zaparzyć na ogniu, dodać żółtków ośm twardo zgotowanych i przetartych przez sito, trochę oliwy, to wszystko rozrobić octem niepełną pół kwartą, jeśliby był zakwaśny, to przydać trochę cukru. Ten sos można dawać do odsmażanéy i na zimno zgotowanéy ryby.

Okuń lub sądak z jajami.

Sądaka lub okunia już posolonego włożywszy do odgotowania w rondelek, załać

smakiem z odgotowanéy włoszczyzny, przydać do tego kwaterkę dobrego octu, parę liści bobkowych, i cokolwiek w ziarnie angielskiego pieprzu; pod pokrywą gotować raptownie, aby mało co smaku rybiego zostało, ułożywszy rybę na półmisku, wygotować smak od niéy, aby mało co pozostało, wrzucić zielonéy pietruszki i zalać na rybę, po wierzchu zaś obsypać twardo odgotowanemi i posiekanemi jajami, użyć ich do tego dziesiątek. Rozpuścić masła pół kwarty, włożyć łyżek z pięć stołowych tartéy pszennéy bułki, zarumienić na dobrym ogniu i zalać po wierzchu.

Jażgarze.

Tę drobną rybę dosyć jest trudno oczyszczać, opłókaną i posoloną, należy grzbietowe kolce powyrzynać, a przetarłszy każdą płótnem, układać w rondelek, i każdą warstwę posypywać tartym żytnim chlebem i trochą imbieru, i tak napełnić rondelek, zagotować piwa kwartę z masłem świeżém niesoloném, i tém rybę zalawszy, wstawić do pieca gorącego na godzinę, wyłożyć potém na półmisek i dawać do stołu. Jeżeli jest oliwa, lepiéy zawsze téy użyć, niżeli masła.

Szczupak z rzepą.

Wziąć rzepki młodéy, obrać z łuski i po-

krajać w talerzyki z kwartę, rozpuścić masła ćwierć funta i trochę wody dolać, niech się tak podtuszy pod pokrywą i stanie miękką, ułożyć dzwonka ryby w obszernieysze naczynie, rzepę układać po wierzchu, dodać masła świeżego ćwierć funta, łyżek dwie mąki, wyrobiwszy, położyć na rybie, podlać, przykryć i zagotować w kwadrans.

Siekanie do nadziewania ryby.

Wziąć ze szczupaka lub lina funtów dwa samego mięsa, wybrawszy z onego naymnieysze kosteczki i skórkę, wsypać na nie parę łyżeczek soli, aby osłoniało, przydać pół łyżeczki kawianéy pieprzu prostego tłoczonego, tyleż angielskiego, nieco majeranu, parę cébul drobno usiekanych, podsmażyć jay pięć z cébulą na jajecznicę, niech ostygnie, usiekać drobno rybę, dodać bułki ćwierć funta umoczonéy w mléku i wyciśnionéy, utłóc to w moździerzu na miazgę, lub utrzeć dobrze, przydać jeszcze ćwierć funta masła i przetłóc, a gdy zbieleje, przydać trzy żółtka i całych jay dwa, posiekawszy wszystko dobrze i wymieszawszy, mamy gotowe nadziewanie.

Kiełbaski smażone z rybiego siekania, czyli krążek.

Posypawszy stolnicę mąką, z wyżéy opi-

sanego siekania formować kiełbaski nakształt liczby 8, i układać na obszerney pokrywie obok, pokrywa ta powinna bydź podzyngowana tłusto masłem, gdy się ze spodu podsmażą, przewracać na drugą stronę, a gdy już gotowe, dawać prędko do stołu, aby nie opadły. Przy tém na osóbnym talerzu daje się chrzan tarty i ocet.

Kotlety lub zrazy z tegoż siekania.

Na stolnicy lub stole podsypując mąką, formować nożem kotlety podługowate, a zamiast kosteczek, wkładać marchiewki i smażyć, można także sformowane kotlety maczać w jajach rozbitych i obsypywać tartym pszennym chlebem i podsmażać. Dając do stołu, na półmisku wkoło okładać, a w środku kłaść jaką jarzynę, lub zalać sosem. Lepiey się dadzą robić kotlety, gdy siekanie potrzyma się trochę na lodzie, nim ostygnie.

Kotlety lub zrazy grzybowe.

Wziąć grzybów ze trzydzieści suszonych, odgotować na miękko. oczyścić, wytrzeć płótnem z wilgoci, i usiekać naydrobniéy, dodać do tego siekanie z ryby wyżéy opisane trochę większą ilość, wymieszać, formować zrazy, maczać w rozbite jaja, i posypawszy tartą bułką, odsmażać; ułożywszy

zaś na półmisku, podlać sosem, który się tak robi: nastawić grzyby w garczku, ażeby się długo gotowały, włożyć dwie marchwi, tyleż pietruszki i cébuli, saler, trochę całego angielskiego pieprzu, jeśli są rybie kości, można je dodać dla lepszego smaku, gdy już grzyby będą miękkie, wybrać na sito i przecedzić, wziąć cztéry lub pięć jay, odłączyć białka, i rozbiwszy z trochą wody, wlać do grzybów, zagotować, przecedzić przez płótno, stanie się klarowném, wrzucić do rondelka dwie łyżki masła, rozpuścić z łyżką mąki, dobrze wymieszawszy, dodać jeszcze kwaterkę śmietany i wygotować na ogniu mieszając. Wydając do stołu, można przydać kopru siekanego lub cytryny.

Zrazy rybie z grzankami.

Wziąwszy szczupaka zupełnie oczyszczonego i obranego, odjąwszy kości, krajać w zrazy i układać na obszernéy pokrywie, która powinna bydź masłem wydzyngowana, posypać siekaną pietruszką, nieco pieprzem i gałką lub kwiatem muszkatołowym, jeśli jest cytryna, w talerzyki pokrajać, gdy zaś nie ma, to przydać parę łyżek soku agrestowego, papierem masłem wysmarowanym przykryć i wstawić do pieca gorącego na pół kwadransa przykrywszy pokrywą, aby para nie wychodziła. Potém układać na półmisku i prze-

kładać grzankami z bułki, w maśle odsmażanemi, i zalać sosem; dla odmiany, można i rakowym z szyjkami obranemi z łuski.

Kotlety lub zrazy z kartofli.

Odgotowawszy kartofle na miękko, przykryć, aby nie ostygły, jak naygorętsze obierać, a druga osoba prędko przecierać powinna, przez sito, bo gdy zastygnie, nie da się przetrzeć. Gdy już tartéy kartofli będzie dobry półmisek, jak przestygnie, dodać pięć żółtków, dwie łyżeczki kawiane cukru i trochę soli; to wszystko wymieszawszy dobrze, formować kotlety, maczać one w rozbite jaja, a chlebem tartym obsypując smażyć. Sos do tego tak się robi: wziąć żółtków dziesięć, cukru łyżkę, trzy kwaterki śmietanki, mieszając to nie zagotować, ani przydymić, potém odstawić i przecedzić przez sito.

Kotlety lub zrazy z jay.

Odgotować na twardo jay piętnaście, obrawszy one, białka drobno posiekać, a żółtka przetrzeć przez sito, kwaterkę masła rozpuścić w rondelku, włożyć żółtka i wymieszać dobrze, aż zastygnie; dodać żółtków jeszcze pięć, jay całych trzy, trochę pieprzu prostego, gałki muszkatołowéy, gdy téy nie ma, wtedy trochę pieprzu angielskiego, zie-

lonéy pietruszki i wsypać te białka posiekane, tartego chleba pszennego, wymieszawszy dobrze, formować kotlety, macząc w jaja rozbite i w chléb tarty, odsmażać na maśle; można onemi i jarzynę jaką okładać, albo za potrawę dawać z takim sosem: utłóc zielonéy cébuli z kawałkiem cukru na miazgę, dodać dwanaście żółtków odgotowanych, kwaterkę octu, trochę cukru, i przetrzeć przez sito, dawać sos zimny, a można też i fruktowym sokiem zalewać, lub też zrobić jaki gorący.

Potrawka z jay.

Rozpuścić pół kwarty masła i miészając wkładać po jedném, żółtków dwanaście, pozostałe białka ubić na piankę, przydać dwie łyżki stołowe cukru, trochę bułki tartéy, rodzének; jay dwanaście twardo zgotowanych drobno z żółtkami usiekać, to wszystko wymieszawszy, włożyć do rondelka, który powinien bydź papierem wyłożony, a spód masłem dobrze wysmarowany i bułką wysypany, wstawić do pieca na pół godziny, przed wydaniem zalać sokiem fruktowym; chcąc, można szpinaku odgotować, posoliwszy, usiekać i do jay włożyć.

Potrawka śmietankowa z jay.

Odgotować na twardo jay ośmnaście, o-

brawszy one, krajać białka wzdłuż na ośm cząstek, a żółtka wybierać, wziąć masła świeżego kwaterkę i rozpuścić, dodać dwie łyżki stołowe mąki, i mieszając podsmażyć, aby nie przyrumienić, rozrobić półtory kwarty słodkiéy śmietanki, oraz kwiatu muszkatołowego nietłóczonego parę listków i gotować mieszając, aby nie przydymić; gdy się wygotuje aż do kwarty, przecedzić przez gęste sito i włożyć białka skrajane, i z niemi wydać na gorąco i obłożyć żółtkami, żółtka te przetrzeć przez sito, dodać łyżeczkę kawianą cukru, trzy żółtka syrowe, wymieszać dobrze, i z téy massy robić gałki wielkości żółtka, maczać one w rozbite jaja, w tarty chléb pszenny i odsmażać, nim nie nabędą koloru rumianego.

Jaja gęsie pieczone.

Wziąwszy jay gęsich na każdą osobę po jedném, wyrobić w skorupie dziurkę czworograniastą i wylać je ze środka. Wziąć na jay ośm masła pół kwarty, usmażyć jajecznicę na twardo i przetrzeć przez sito, dodać łyżkę tartego chleba pszennego, gałki muszkatołowéy, szczypiorku drobno posiekanego, jay całych kurzych pięć, to wszystko wymieszawszy dobrze, nakładać do skorup przez sprycę, odpiec i dawać do stołu gorące.

Drugi sposób.

Wziąć na osób ośm jay gęsich odgotowanych pięć, rozpiłować one na pół, a żółtka i białka naydrobniéy usiekać, rozpuściwszy pół funta masła, wrzucić szczypioru drobno skrajanego i trochę pietruszki zielonéy, gałki muszkatołowéy połową, pieprzu niéco, łyżkę bułki tartéy, wbić jay całych kilka, wymieszawszy, nałożyć w skorupy, ogarnąć nożem, obsypać bułką, pokropić masłem i wstawić do pieca na pół kwadransa.

Raki z piwem i imbierem.

Naprzód potrzeba raki zasolić, dodać kopru i pietruszki i gotować, potém odcedzić, obierać skorupy z szyjek i nożek, a układając one w rondlu, przesypywać chlebem żytnim tartym, łyżeczkę stłóczonego imbieru, oliwy cztéry łyżki stołowe, piwa kwartę dobrą, to dodawszy, odgotować razy kilka pod pokrywą na raptownym ogniu, a dając do stołu, sosem zalać.

Raki z kaszą drobną po gospodarsku.

Mieć krup przygotowanych ze trzy kwaterki, zetrzeć w ręku z pięcią żółtkami, aby prawie żółte były, potém wysuszyć, dodać wody kwartę, kopru skrojonego kubek i tro-

chę zielonéy pietruszki, gałki muszkatołowéy, masła pół funta, zagotować to wszystko i zasypać krupami, przykryć szczélnie i wstawić na żar; gdy już będą miękkie, odstawić niech przestygną; wbić do tego jay trzy i wymieszać, raków świeżych brać na dobry półmisek, nalać wodą, aby piasek znaydujący się na nich opadł na dno, potém ułożyć raki w rondel, zasolić, nalać wrzątkiem wody, zwinąć w pęczek kopru, pietruszki i włożyć do raków, raz zagotowawszy, zlać smak do rondla, raki na przetak, aby ostygły; odcinać drobne nóżki, a przy wielkich nóżkach i oczach, końce ostre; grzbiet podeymować tak, aby się trzymał, ze środka wyczyścić, nałożyć tam krup i układać w rondel, wyrobić parę łyżek masła z łyżką mąki, kwartę śmietany, pół kwarty smaku od raków wlać na nie, dodać kopru i muszkatowéy gałki. Na mocnym ogniu wygotować, aby sosu mało było, ułożywszy je na półmisku, zalać cedząc przez rzadkie sito.

Raki z grzybami.

Wybrawszy raków większych na dobry półmisek, zalać one wodą, posolić, włożyć kopru, pietruszki zielonéy, cébuli i zgotować, potém wybierać szyjki i nóżki większe ze skorupy; nakładać skorupy grzybami, które się uprzednio w ten sposób przygotowywują:

wziąwszy grzybów, wymyć w ciepłéy wodzie i odgotować na miękko, wybrać, osuszyć i posiekać drobno, przygotować tyleż siekania i z ryby, jaka jest ilość grzybów, wymieszawszy one, użyć do raków, essencyi zaś grzybowéy wygotować pół kwarty, przecedzić przez sitko, dodać śmietany, raki tak nadziane układać w rondel, sos zaś zagotowac z masłem wyrobioném z łyżką mąki, z kwartą śmietany, a pozostałą essencyą od grzybów, zalać i postawić na dobrym ogniu, zgotować sos gdyby zalać na półmisku, przy końcu dodać kopru zielonego drobno usiekanego, raki nakładają się odeymując grzbiety, a we środku wyczyszcza się, poźniéy gotuje się.

Rolada z węgorza.

Wziąć węgorza, oberznąć skórę około głowy i ściągnąć ją, rozerznąć wzdłuż grzbietu i kość grzbietową wyjąć, sprawić, i opłókawszy posolić. Tym samym sposobem można postąpić ze szczupakiem lub linem. Do miękiszu rybiego dodaje się następne siekanie: dwie cébule drobno posiekane, trochę pieprzu prostego i angielskiego, bułki pszennéy, kawałek masła, to wszystko zmieszawszy, utłóc lub w makotrze utrzeć, przydać kilka żółtków, majeranu trochę. Węgorza zaś wytrzeć płótnem, rozłożyć na stole, nakłaść we środek siekania i zwinąć od ogona do głowy,

albo uwinąć w płótno, albo obwiązać szpagatem, przydać nieco włoszczyzny, dwie cébule, kilka liści bobkowych, łót angielskiego pieprzu niétłóczonego, dodawszy wody, zasolić i zagotować z trochą octu i węgorzem. Dla lepszego smaku, można dołożyć trochę jakieykolwiek drobnéy ryby i gotować naymniéy pół godziny; odcedziwszy go, pod prassę na zimno położyć, a odcedziwszy smak od niego sklarować.

Rolada z linów.

Wziąwszy lina, oparzyć go w gorącéy wodzie, nożem ociągnąć od śluzu; głowę odrzucić, grzbiet rozpłatać, kość grzbietową wyjąć i wnętrzności, wypłókawszy w wodzie zimnéy posolić, mięso zaś zrzynać zręcznie, aby cokolwiek przy skórce zostawić, do tego dołożyć mięsa rybiego zrobiwszy siekanie, a z resztą tak postąpić, jak z węgorzem. Serwetę masłem posmarować, włożyć kilka skór z lina, tą stroną kłaść na maśle, gdzie była łuska, a na wierzch siekanie, i zwinąć serwetę tak, jak roladę prosięcią, gotować z godzinę, potém pod prassę do lodowni, a smak odcedziwszy sklarować, zastudzić i okładać na półmisku roladę.

Rolada ze szczupaka.

Oczyścić szczupaka, głowę odrzucić i

wnętrzności, posolić, grzbiet rozerznąć, koście wydobyć, szczupaka masłem wysmarować, układać na wysmarowaném płótnie szczélnie pół arkuszowéy szerokości, obróciwszy skórką do serwety, posypać miałką solą, trochę pieprzu, pietruszką zieloną, i zrobiwszy siekanie powyższym sposobem urządzone, rozciągnąć po téy rybie i zwinąć jak prosię na roladę zwija się; zwinąwszy w serwecie, gotować przez pół godziny pomienioną roladę, jeśli drobne szczupaczki, układać skórki na serwecie szczélnie jednę koło drugiéy, z tych zrobić długość i szerokość skórki prosięcia i na wierzch położyć farsz, razem zwinąć na serwecie, obwiązać i gotować, a daléy tak, jak z węgorzem postąpić.

Szczupak lub lin z kapustą czerwoną.

Uszatkować z pół garnca czerwonéy kapusty, dwie salery, pory i cébuli, przydać oraz masła naymniéy ćwierć funta, podlać sosem grzybowym w ilości pół kwarty i cokolwiek włoszczyznę podgotować, aby się miękką stała, włożyć na nią kapustę i przykryć na węglach, niech się utuszy, gdy opadnie, przemieszać powtórnie; dodać potém kilka goździków tłóczonych, kawałek cynamonu, cukru, półtory kwarty śmietany, to wszystko wymieszawszy, na gęsto wygotować układając dzwonka szczupaka na półmisku, prze-

kładać kapustą przygotowaną i pokryć oną z wierzchu, obsypać tartą bułką, i wstawić do pieca na kwadrans. Dzwonka zaś szczupaka należy tak przysposobić: kości od nich powyrzucać, jay kilka rozbiwszy, kilka także grzybów drobno usiekać, dodać cokolwiek pieprzu, to wymieszawszy, maczać każde dzwonko i chlebem pszennym posypywać, złożyć na pokrywę masłem wydzyngowaną i z wierzchu także masłem pokropić, opiec na rumiano. Można także dawać z białą kwaszoną kapustą tymże samym sposobem.

Szczupak z łuską.

Wybrać szczupaka żywego i okazałego, wyprawiwszy pokrajać w dzwonka zwyczayne, należy zaś mieć sól uprażoną na patelni i gorącą solą posolić, niech tak przez parę godzin postoi; przed wydaniem go do stołu, nie płócząc z téy soli i kleju, dolawszy wody zagotować raptem na dużym ogniu, wyszumować; można także wrzucić kilka ziarn angielskiego pieprzu, bobkowego liścia, potém wybierać łyżką durszlakową na półmisek i dawać do tego chrzan na osóbnym talerzu.

Okunie lub sielawa z chrzanem pieczone.

Wziąć okuni lub sielaw tyle, ile ma się

dawać, oczyścić one rozerznąwszy grzbiet, kości powyrzucać, i trochę posolić na krótki czas, wytrzeć potém serwetą z wilgoci, nakładać we środek chrzan, i zwijać każdą sztukę osóbno w papier masłem wysmarowawszy, na pół godziny włożyć do pieca, aby papier, w którym jest ryba zawinięta, stał się rumianym, lecz żeby się nie spalił. Chrzan do tego tak się przysposabia: wziąć masła niesłonego pół kwarty, chrzanu pół kwarty, dwie łyżki stołowe bułki tartéy, tyleż cukru, jay pięć, dobrze to wszystko wymieszawszy, nakładać do ryby, zawijać i upiec.

Okunie lub sielawa ze śledziem.

Obrawszy i oczyściwszy sielawę, osolić, i postąpić tak zupełnie, jak ze szczupakiem. Nadziewanie robić następne: wziąwszy dwa śledzie do ośmiu okuniów, wymoczyć one dobrze i wybrać wszystkie kości, utłóc, dodać parę łyżek masła wypłókanego, ze cztéry jay usmażonych, przetrzeć przez sito, do tego przydać jeszcze łyżkę masła, dwie cébule drobno usiekane i jay cztéry, cokolwiek pieprzu, potém wymieszawszy to wszystko, przetłóc, i tém nadziawszy okunia lub sielawę, zawijać w papier masłem wysmarowany, i włożyć do pieca na pół godziny, aż się papier zarumieni, dawać z papierem do stołu na gorąco.

Okunie pieczone z grzybami.

Kilkanaście grzybów odgotować na miękko, i usiekać naydrobniéy, parę łyżek masła rozpuścić i dwie cébule drobno usiekane podsmażyć, włożyć potém grzyby, trochę tartéy bułki, pieprzu bardzo mało, jay ze cztéry, i tém nakładać w przygotowane okunie lub sielawę i zawijać w papier masłem wysmarowany, włożyć do pieca, aż się papier zarumieni dobrze, i okunie się odpieką.

Sposób moczenia stokfiszu na użycie do stołu.

Chcąc przysposobić stokfisz na niejakiś czas w poście, należy wziąć kilka sztuk, nalać ługiem brzozowym lub z popiołu drzewa olchowego, który powinien bydź mocny, i zimnym ługiem nalewać w naczyniu drewnianém ułożywszy; gdy tak postoi przez dni cztéry, da się już krajać na dzwona, znowu niech trzy dni moknie, potém ług się precz odleje, stokfisz się wypłócze, a rozbiwszy z wodą niegaszonego wapna, gdyby było jak mléko, nalać tém stokfisz, i niech tak stoi dni trzy; w tenczas napęcznieje, zbieleje, zrobi się jak świeża słonina, teraz się zleje wapienna woda, przepłócze się, naleje się miękką wodą i tę wodę trzy razy na dzień zmieniać należy; tak przygotowany stokfisz

brać do użycia i postępować z nim dając do stołu, niżéy opisanym sposobem o stokfiszu kapucyńskim.

Stokfisz po kapucyńsku.

Wziąć pięć funtów na półmisek stokfiszu wymoczonego, gdy się zacznie krzątać koło obiadu, zaraz go namoczyć w dwóch garncach wody, aby ta z niego łatwiéy ług wyciągnęła, i z daleka od ognia niech się leci, aż będzie cokolwiek ciepła, po czém wraz odlać, a świeżą nalać, i tak kilka razy powtarzać, gdy probując palcami woda nie śliska, zwolna przygrzać, aż będzie gorąca i stokfisz w słoje się połuszczy, natenczas wybrać na przetak, aby woda zupełnie ściekła. Teraz kładnie się na półmisek warstwa włoszczyzny i warstwa stokfiszu, posypuje się kminem lub imbierem stłóczonym, cokolwiek pieprzem, i tak postępować, aż się wysoko półmisek sformuje. Masła klarownego kwartę usmażyć, bułki pół kwarty i tym warstwy przelewać z wierzchu, potém wstawić do pieca gorącego na kwadrans. Włoszczyzna tak się przygotowywa: salerów dużych oczyszczonych pokrajać w kostkę sześć, pietruszki korzonków sześć, marchwi dwie, cébul ośm, rozpuścić masła łyżkę w rondelku, włożyć włoszczyzny, podlać kwaterkę wody, i na węglach pod pokrywą niech się

na miękko utuszy, a ten smak wygotować zupełnie, gdyby wsiąkł we włoszczyznę; wtedy go użyć do zaprawy stokfiszu, który przed zgotowaniem powinien moknąć w odmiennéy wodzie przez godzin cztéry, aby z niego ług wyciągnąć.

Stokfisz z śmietankowym sosem.

Pięć funtów stokfiszu moczy się przez godzin cztéry w odmiennéy wodzie, zwolna odegrzewając, koło pory obiadowéy, zagrzewa się gorąca woda, stokfisz wybiera się na przetak, odłączają się kostki i skóra, a same mięso przekłada się warstwami, posypując cokolwiek tłóczonym muszkatołowym kwiatem. Sos tak się robi: wziąć masła młodego pół kwarty, rozpuścić w rondelku, wrzucić ukrajaną jednę pietruszkę, cébulę i kawał salera, smażyć to trochę na wolnym ogniu, dodać dobrą kwaterkę mąki, choć cokolwiek więcéy, podsmażyć mieszając, rozprowadzić śmietanką słodką dwiema kwartami i wygotować mieszając, aby był sos gęsty, potém przetrzeć przez sito i użyć do stokfiszu. Teraz zalać cébulką, która się tak smaży: wziąć sześć cébul jeśli duże, skroić je w kostkę, dodać masła młodego parę łyżek, postawić na trzynożkach, podgarnąć węgle, i niech się zwolna smaży, a tak dostanie innego smaku i koloru złotawego.

Imitacya szczupaka lub sądaka na podobieństwo stokfiszu.

Szczupaka lub sądaka świeżego oczyścić, rozpłatać, koście wyjąć, nie płócząc posolić; wziąć popiołu, na gęstém płótnie rozprzestrzenić, drugiém nakryć na wierzch, ułożyć rybę, zwinąć, położyć w lodowni. W dni trzy zagotowawszy w wodzie raz, można użyć na kapucyński sposob; lecz ze śmietankowym sosem nie uchodzi.



ROZDZIAŁ VII.

O JARZYNACH.

Sposoby rozmaite, któremi jarzynę przyozdobić można.

1. Szyjkami rakowemi odgotowanemi i obranemi okładać groch, lecz żeby czerwona strona była na wierzchu.

2. Na groch i szpinak używają się grzanki, to jest: skrajaną w kostki bułkę pokropić mlékiem, cokolwiek pocukrować, maczać w rozbite jaja, tartym pszennym chlebem obsypywać i odsmażać w maśle.

3. Same także grzanki odsmażane w maśle, służą do okładania jarzyn.

4. Jaja świeże na jarzyny zielone, jako to: szczaw, szpinak, groch, naylepiéy służyć mogą. W zagotowaną na ogniu wodę, którą potrzeba posolić i trochę octu przydać, wbijać z dziesięć jay jedno po drugiém, gdy się parę razy zagotuje, (uważać tylko aby żółt-

ka nie zgotowały się), wybrać łyżką durszlakową i włożyć do zimnéy wody. (*To się zowią perduta.*)

5. Jaja smażone na jarzynę. Rozbić jay dziesięć, dodać zielonéy siekanéy pietruszki, cokolwiek gałki lub kwiatu muszkatołowego, łyżek dwie tartego chleba i łyżkę masła, wymieszać to wszystko, na patelni rozpalić łyżek dwie masła kłarowanego, i to wszystko wstawić do pieca, gdy się przyrumieni, zwinąć, obrócić i przykryć pokrywą, gdy dóydzie, krajać i dawać na jarzynie obłożywszy.

6. Mozgi wołowe wymoczyć w zimnéy wodzie, gdy pomokną, łatwo da się zdjąć plewka, przy tém zagotować wody zasoliwszy, trochę octu, parę cébul, tyleż liści bobkowych, pietruszkę, marchiew, i gotować przez pół godziny, wyłożyć potém na przetak, gdyby woda ściekła, gdy ostygnie, wybrać i pokrajać na cząstki, rozbiwszy przy tém jay trzy, maczać w nich każdą cząstkę z osóbna i odsmażyć na patelni w maśle lub tłustości.

7. Cynadry odgotować na miękko, pokrajać i odsmażyć, lub maczać w maśle, tartym chlebem posypywać, kłaść na rószcie i na węglach rozpalonych upiec.

8. Wymie krowie odgotować na miękko, (bulon pozostały, może służyć do marchwi, bruczki lub rzepy), odsmażyć ono w maśle,

lub dodawszy kilka jay i chleba tartego na rószcie upiec. Można wymie krowie dawać za osóbną potrawę, podlawszy jakim sosem.

9. Ozór odgotować na miękko, obrać wprzódy ze skórki, pokrajać, odsmażać i okładać tém jarzynę. Może to także służyć za osóbną potrawę, dodawszy sos jaki.

10. Okładać kapustę czerwoną i buraczki, naylepiéy cietrzewiem lub zającem pieczonym.

11. Kapustę, buraczki i jarmusz, także jest bardzo dobrze okładać kiełbasami smażonemi.

12. Jarmusz nayprzyzwoiciéy okładać kasztanami wieyskiemi, które się tak przysposabiają: wziąć odgotowanych na twardo żółtków dwanaście, łyżkę czyszczonych słodkich i dziesięć gorzkich migdałów, utłóc w moździerzu i dodać te żółtka stłóczone razem, porobić w ręku gałki wielkości kasztana; potém zgotować ćwierć funta cukru w rondelku nietłustym, nalawszy go pół kwartą lub mniéy wody, gdy się zacznie smażyć i robić się gęstawy, porobiwszy szpileczki powtykać, maczać w cukrze, kłaść prędko na półmisek, cokolwiek oliwą posmarowany, nie dotykając jedno drugiego, póki cukier na nich nie zastygnie, któremi okładać jarmusz powyrzucawszy szpileczki z tych żółtków. Dosmażając cukier, zaraz włożyć szpileczkę, umoczyć w zimną wodę, gdy będzie kruchy

po umoczeniu, znakiem będzie, że już gotowy, natenczas to się nazywa karmel, i w tym wraz się maczają żółtka.

13. Mozgi z dwóch cieląt przetrzeć przez sito rzadkie; dodać dwie łyżki tartéy bułki, cokolwiek pieprzu prostego i angielskiego tłóczonego, rozpuścić dwie łyżki masła, usmażyć usiekaną cébulę, trochę dodać zielonéy pietruszki, dopiero włożyć mozgi, dodać jeszcze jay trzy i mieszając usmażyć, gdy zgęstnieje i przestygnie, wbić znowu jay pięć, dobrze wymieszać, pokrywę masłem wysmarować i chlebem pszennym wysypać, na nią mozgi cielęce położyć, i wstawić do pieca na pół godziny, i odpiekłszy pokrajać i okładać jarzynę.

14. Pasternak dobrze jest okładać nogami wieprzowemi. Oczyściwszy one i posoliwszy, odgotować na miękko, wybrać potém i wytrzeć z wilgoci, przekroić pomiędzy racinami wzdłuż, usmażyć w maśle dwie cébule drobno pokrajane, wrzucić cokolwiek zielonéy pietruszki i maczać w tém nogi, posypując chlebem pszennym tartym, potém włożyć na rószt podzyngowany i posypany chlebem, i odpiec na rumiano dając do stołu. Także służy i mostek barani, odgotowawszy go na miękko. Bulon pozostały służy do brukwi, rzepy i marchwi, a osobliwie do pasternaku, z baraniną zaś tak postąpić, jak z nogami wieprzowemi.

15. Wziąć marchwi czerwoney, oczyścić ją nożem i pokrajać w kawałki wielkości mierney kartofli, uformować kształt okrągławy, i ułożyć w pokrywę jeden kawałek obok drugiego, zalać wodą, aby pokryła; przydać łyżkę stołową masła, łyżkę cukru, łótów ze cztéry suchego bulonu, to razem pod pokrywą na węglach gotować, dobrze wycedzić, aby tylko masło i bulon pozostał, w tém maczać każdą sztuczkę, okładać jarzynę i dawać do stołu.

Szczaw świeży na jarzynę.

Należy naprzód szczaw przebrać z trawy, włożyć do obszernego naczynia i dobrze wypłókać w wodzie z piasku i pyłu, potém wyłożyć na przetak, ażeby z niego woda ściekła; usiekać go drobno i wycisnąć dobrze z zielonego kwasu, który się w usiekanym szczawiu znayduje. Masła rozpuścić ćwierć funta, włożyć do niego usiekanego szczawiu blisko dwóch kwart, postawić go na małym ogniu pod pokrywą, a poźniéy na mocnym ogniu podgotować na miękko mieszając, gdy już będzie miękki i gęsty, wlać pół kwarty śmietany kwaśnéy mieszając, cukru dwie łyżki, żółtków sześć, trochę soli, kawałek bulonu suchego; przygrzawszy dawać na półmisku, okładając czém po wierzchu, chcąc, można go przetrzeć przez rzadkie sito.

O przyozdobieniu wszelkich jarzyn.

Dając do stołu jaką jarzynę, odgotować jay i na pół porozrzynać, żółtka z onych wydobyć, przydać masła, trochę trybulki lub innéy jakiéy zieleniny, gałki muszkatołowéy lub angielskiego pieprzu utłóczonego, tartego pszennego chleba, to wszystko wymieszawszy przypiec, okładać dającą się do stołu jarzynę.

Drugi sposób przyozdobienia jarzyny.

Na zagotowaną w rondelku wodę, spuszczać rozbijając ze skorup dziesięć jay, woda powinna bydź osoloną i z trochą octu. Gdy się razy kilka zagotuje, uważać, aby białka się zgotowały, a żółtka były miękkie; wydobywszy one z wody gorącéy, zaraz kłaść do zimnéy, gdyby nie stwardniały, potém wyłożyć na sito, aby woda ściekła, służy to na zieloną jarzynę. Również uchodzą grzanki, które już wyżéy są opisane. Można także kilka jay zbiwszy, wylać na patelnię z rozpuszczoném masłem przygotowaną, dodać nieco zielonéy pietruszki i usmażyć, zwinąć, i na czas krótki wstawić do pieca, potém pokrajać i okładać tém jarzynę. Również można i kotletami, o których niżéy się powie.

Szczaw marynowany na jarzynę.

Wziąć kwartę szczawiu, rozpuścić ćwierć

funta masła, włożyć szczaw, trochę mąki, śmietany kwartę, mieszając zagotować, poźniéy przetrzeć przez rzadkie sito, dodają się cztéry żółtka, trochę soli i cukru, lecz kiedy w mięsny dzień ma się dawać, trochę bulonu, przed wydaniem zagrzewa się gorąco, i okładać którąkolwiek z wyżéy wspomnionych potraw.

Jarzyna ze szpinaku.

Szpinak należy wprzód oczyścić z piasku i trawy, odcedzić, aby woda ściekła. Wrzucić potém do wrzącéy wody zasolonéy, gdy się parę razy zagotuje i stanie się miękkim, przełożyć do zimnéy wody, a wydobywszy z onéy, uważać, aby woda zupełnie ściekła, po czém usiekać, rozpuścić masła dobry kawałek, dodać łyżkę mąki, zasmażyć i rozrobić rosołem od mięsa lub słodką śmietanką, zagotować to wszystko, włożyć szpinak i rozmieszać, jeśliby był gęsty, trochę dolać rosołu, przysolić, wydając do stołu nie zagotowywać, bo sczernieje, a mieszając uważać, żeby nie przypalić i nie przydymić, dając do stołu, po wierzchu się okłada jaką przyprawą. Można tymże samym sposobem przyprawiać sałatę lub pokrzywę młodą, lecz nie z mlékiem, ale z rosołem z mięsa wygotowanym.

Jarmuż.

Naylepszy jest jarmuż, gdy go mróz nieco zachwyci, i obierają się same listeczki od wierzchołka, wypłókawszy go, potrzeba długo gotować na miękko, wybrać potém z gorącéy wody do zimnéy łyżką durszlakową, aby woda zupełnie ściekła i wycisnąć go dobrze; to zrobiwszy, należy drobno posiekać, przy tém utrzeć burak słodki jeden na tarce i ze dwie marchwi syrowe, trochę cébuli, i to usiekać, włożyć do rondelka, w którym powinna bydź świeża słonina, wysmażona, bez skwarek, i przysmażyć mieszając, dodać dopiero jarmuż, podlać rosołu od mięsa i trochę soli wsypać, nakryć rondelek pokrywą i wstawić do gorącego pieca, aż się dobrze utuszy. Dając do stołu, obłożyć można kiełbasami, lub wyżéy opisanemi przyprawami.

Szparagi.

Każdy szparag należy z osóbna oczyścić i dobrze wypłókać, potém powiązać w pęczki i gotować w wodzie, w któréy powinno bydź trochę soli i kawałek masła, odgotowawszy one na miękko, wybierać na sito, odrzucić szpagat, którym były związane, układać wkoło na półmisku i zalać masłem zarumienioném z tartą bułką, lub sosem winnym.

Kalafiory.

Wypłókać kalafiory, włożyć do rondelka, w którym powinna bydź woda zagotowana z łyżką masła i trochą soli, niedługo gotować, bo wraz one stają się miękkie tak, jak i szparagi. Wyłożywszy one i odcedziwszy, kłaść na półmisku, a dając do stołu, zalać masłem zarumienionêm z tartą bułką lub sosem, który się tak robi: wziąć na półmisek ćwierć funta masła lub trochę więcéy, żółtków ze sześć, łyżkę mąki, rozmieszać dobrze z pół kwartą wody pozostałéy od kalafiorów lub szparagów; wycisnąć sok z pół cytryny lub lampeczkę wina, łyżkę cukru, mieszać na ogniu, zagotować i tym sosem zalewać, który powinien bydź gęstawy.

Kartofla włoska.

Obrać Kartofle, włożyć do rondelka, zalać wodą, dodać łyżkę masła, trochę soli, i gdy już będą miękkie, wybrać na durszlak, aby woda ściekła i wykładać na półmisek, zalać potém masłem rumianêm z tartą bułką lub sosem uprzednio wzmiankowanym.

Kapusta słodka na jarzynę.

Wziąć na ośm osób cztéy główki kapusty, lecz lepiéy téy, którą zowią włoską,

obrawszy ją nieco z liści popsutych, przerznąć każdą na pół i cokolwiek odgotować w wodzie, wydobywszy ją, wycisnąć z wody, między liście nakłada się siekaniny i wkładać do rondelka, nalać rosołem od mięsa, przykryć pokrywą i długo gotować. Wziąć potém łyżkę masła, trochę mąki, wymieszać, bulonem od kapusty rozrobić i zalać ją tym sosem.

Kapusta czerwona.

Pokrajać czerwoną kapustę wedle upodobania, jeśli główki będą duże, to dosyć trzech na ośm osób, i uszatkować, wziąć cébuli, salery i pietruszki po trochu, pół funta masła, to wszystko podsmażyć, włożyć w to kapustę, dodać trochę rosołu lub bulonu, nakryć i postawić na wolnym ogniu, aby się dusiła i para nie wychodziła, a gdy zmiękczeje, podlać trochę octu, włożyć kawałek cukru, kilka goździków, angielskiego pieprzu tłóczonego i trochę mąki, zmieszawszy to, gdy się wygotuje, kłaść na półmisek, okładać z wierzchu pieczoną kaszą, kiełbasami lub kotletami baraniemi. Do téy kapusty dla lepszego smaku, dodać można kawałek bulonu i szklankę wina.

Buraczki czerwone ćwikłowe.

Odpieczone w piecu czy odgotowane bu-

raczki należy oczyścić i na tarce utrzeć lub poszatkować. Usiekać do tego cébuli i w tłustości wieprzowéy lub w maśle usmażyć, przydać łyżkę mąki, pół kwarty śmietany kwaśnéy, trochę cébuli i rosołu od mięsa gotowanego, kopru, pieprzu i nieco soli, zagotowawszy dobrze, zakryć i podsmażyć, wydając do stołu, okładać cietrzewiem lub zającem pieczonym.

Groch młody zielony.

Wyłuszczyć grochu młodego zielonego kwartę, odgotować w wodzie trochę zasolonéy, odcedzić na durszlak i przelać zimną wodą, rozpuścić masła ćwierć funta i do onego włożyć groch, przydać łyżkę mąki, trochę cukru, kopru posiekanego, podlać rosołu od mięsa gotowanego, zebrawszy tłustość zagotować razy kilka. Zimową zaś porą, należy go wymoczyć w letniéy wodzie z godzinę, odgotować i zaprawiać tymże sposobem jak zielony.

Z marchwią grochu zielonego mniéy się bierze. Marchiew pokroić lub utrzeć, dodać masła, trochę rosołu i na małym ogniu trochę podtuszyć, a gdy już będzie w pół miękka, dokłada się groch, (który zawsze powinien bydź odgotowany, gdyż w przeciwnym razie, woda będzie miała smak nieprzyjemny) dodać trochę mąki, kopru, pietruszki posie-

kanéy, soli cokolwiek. Można do tego użyć rosołu czy bulonu bądź z jakiego mięsa, a w maślne dni można i z wodą, lecz dodaje się więcéy masła i cukru.

Marchiew tarta, albo też inna jarzyna.

Obrawszy marchiew w całku, czy galarepę lub rzepę, odgotować, odgotowaną utrzeć na tarce, włożyć do rondelka, przydać łyżkę cukru, łyżkę masła i śmietanką słodką rozprowadzić, aby nie była zbyt rzadka; gorącą dawać, jeśli się jarzyna robi z mięsnym bulonem, to rzepę okładać baraniną młodą tłustą, naylepiéy do tego użyć mostków baranich odgotowanych, rosół z nich używa się do rzepy, a mostek pokrajać w cząstki, rozbić jay ze trzy i maczać każdą cząstkę z osóbna, obsypywać pszennym chlebem i odsmażać. Ozorem odgotowanym i odsmażonym tak jak mostek, zwykła się okładać galarepa lub marchiew.

Pasternak na jarzynę.

Pasternak nabiera prawdziwego smaku, gdy już poźna jesień się kończy, i odpowiada smakowi wiosennych jarzyn, których na początku zimy mieć nie można; przyjemny równie w użyciu, jak służący ku zdrowiu,

zawsze zaymować będzie niepośledniė mieysce między roślinami pożywnemi. Wziąwszy potrzebną ilość pasternaku, należy go z piasku oczyścić, prędko opłókać, byle nie moczyć długo w wodzie, która mu smak odbiera, wytrzeć płótnem, pokrajać w cząstki podłužne, wrzucić na wrzącą wodę, gdy się parę razy zagotuje, odlać, ułożyć w rondelek, nalać bulonem już na miękko zgotowanéy baraniny, nie kładąc żadnéy potażeryi, prócz nieco soli i kilku ziarn angielskiego pieprzu, gdyż każda przyprawa służąca do mięsa, niszczy naturalny smak pasternaku. Pół kwarty masła rozpuścić na ogniu, dodać mąki dwie łyżki stołowe, zasmażyć na ogniu, rozprowadzić kwartą bulonu od baraniny przecedzonego, zagotować, mieszając włożyć pasternak, przykryć pokrywą, niech się zwolna do miękka zgotuje, barani mostek lub inne części mięsa baraniego pokrajawszy w kostki, obłożyć na półmisku pasternak, lub chléb pszenny skrajany w kostkę, zmaczany w rozbitém jayku, smażyć w tłustości i obsypywać jarzynę.

Pasternak innym sposobem.

Gdy wyżéy wspomnionym sposobem pasternak ugotowany będzie w bulonie baranim na miękko i sos krótki pozostanie, przetrzeć pasternak przez sito, dołożyć masła młodego

łyżkę, mieszać do gorąca na ogniu, i wydać na półmisek.

Trzeci sposób pasternaku na jarzynę.

Wybrawszy pasternak, zdjąć z niego skórkę zwierzchnią jak z jabłka, pokrajać w cząstki na cztéry całe, jeśli zbyt gruby, przekrajać na pół, ułożyć w rondelek, nalać wodą, a lepiéy jakim bulonem tak, aby objął płyn jarzynę, dodać łyżkę masła, soli trochę, zgotować na miękko, wybrać na sito, rozłożyć każdą cząstkę z osóbna, aby przestygł i ściekł zupełnie. Następnie odsmażać każdą poosóbno tym sposobem: wziąć do półmiska mąki z półtory kwaterki, w rondelek łyżkę masła klarowanego, żółtków z jay świeżych dziesięciu, rozmieszać i rozbić na massę, zbić z tyluż białków piankę, wymieszać; maczać każdą cząstkę pasternaku, spuszczać na rozpaloną tłustość, co nazywamy frytur, odsmażać i dawać na półmisku gorąco.

O jarzynach letnią porą.

Marchiew, rzepę, brukiew, lub galarepę, chcąc dać do stołu, pokrajać należycie i dawać na przemian każdą z osóbna. Wziąć łyżkę dobrą masła, rozpuścić w rondelku i włożyć jarzynę, podlać trochę odgotowanego mięsnego bulonu czyli rosołu, zakryć szczel-

nie pokrywą i podgotować, a wraz zostaną miękkawe, wziąć łyżkę stołową mąki, obsypać jarzynę, posolić w miarę, dodać zielonéy pietruszki usiekanéy, i dobrze podgotować. Te jarzyny nieodbicie wprzód trzéba przegotować w wodzie, (jeżeli się robią zimową porą) i odlać precz tę wodę, gdyż zawsze trącić będą ziemią; z wiosny zaś pokrajawszy jarzynkę, nie potrzeba w wodzie odgotowywać, lecz wprost kłaść w masło do rondelka i zaprawiać.

Jarzyna z soczewki.

Wziąć kwartę soczewicy, oczyścić, wypłókać z piasku i odgotować w wodzie na miękko, potém odlać na durszlak lub przetak, aby woda ściekła. Rozpuścić masła ćwierć funta, wrzucić drobno usiekanéy cébuli, a gdy będzie miękka, wsypać łyżkę stołową mąki i rozrobić mocnym bulonem lub rosołem, oraz wlać kwaterkę octu dobrego, kawałeczek cukru, i to wszystko zagotować dobrze z soczewką, przydawszy nieco soli. Wydając na stół, obłożyć po wierzchu baraniną pieczoną, kotletami lub mostkiem. Takim sposobem soczewka daje się z bobrem, gdzie się ten znayduje.

Fasola biała.

Odgotowawszy ją na miękko i odlawszy

wodę, zresztą postępuje się tak samo, jak z soczewką.

Drugi sposób.

Odgotowaną fasolę na bardzo miękko, odcedzić, przetrzeć przez sito, aby łuska na sicie została, zebrawszy fasolę, włożyć do rondelka, do którego przydać masła pół ćwierci funta i rozrobić śmietanką słodką z łyżeczką cukru, obłożyć z wierzchu kasztanami z jay robionemi, jak do jarmużu, albo też grzankami.

Jarzyna z kartofli.

Wziąć garniec kartofli, obmyć ją, odgotować na miękko, zlać wodę, przykryć pokrywą, po jednéy z łuski obierać, i gorącą przecierać, gdyby nie ostygła, bo w tenczas przetrzeć się nie da; zebrawszy przetartą kartoflę, włożyć do rondelka, rozprowadzić słodką śmietanką, bodać trochę cukru i soli bardzo mało; to wszystko zagrzać, ale nie zagotować ani przydymić. Wydając do stołu, można obłożyć jaką przyprawą, albo grzankami.

Fasola zielona na jarzynę.

Fasola zrywa się w tenczas, gdy się zaczynają zawiązywać strączki, kraja się według upodobania, lecz w miarę półmiska u-

żyć proporcyą, i odgotowana w wodzie zasoloney dla tego będzie zielona, odcedziwszy przez durszlak, rozpuścić parę łyżek dobrych masła świeżego, dodać łyżkę mąki i rozrobić śmietanką, potém włożyć do tego fasolę i zagotować razy kilka, przydawszy trochę soli i cukru. Chcąc także, można to dać kwaskowato, lecz w tenczas należy zamiast słodkiéy, kwaśną rozrobić śmietaną, dodać kilka łótów suchego bulonu i tuszyć. Dając do stołu, okładać czyli garnirować mozgami lub z kartofli przecieranéy gruszkami, które tak się robią: odgotować kwartę kartofli, odcedzić, na gorąco obierać i przetrzéć co żywo nim ostygną. Zrobi się z tego mąka, do któréy dodać dwa żółtka syrowe, kawianą łyżeczkę cukru, wymieszać, robić z tego w ręku gałkt w kształt gruszek, maczać w rozbite jaja i w tarty chléb, i odsmażać na tłustości lub maśle.

Fasole marynowane.

Zimową porą wziąwszy fasole marynowane, często moczyć w wodzie, póki zupełnie nie wyciągnie znaydującéy się w nich soli, potém postępować tak, jak i z pierwszemi, naprzód odgotować w wodzie na miękko, odlać, potém zaprawiać.

Jarzyna z kartofli.

Potrzeba wybrać dużą kartoflę w miarę potrzeby, wypłókać z piasku i na sucho wytrzeć dobrze płótnem, potém włożyć do gorącego pieca, aby się upiekła zupełnie, co gdy nastąpi, odrzynać wierzchołki tak, aby łyżeczką kawianą można było wybrać zupełnie miękisz kartofli ze środka. Wziąć pół kwarty masła, (gdyż kartofla wiele go potrzebuje), usiekać drobno cébuli i usmażyć ją w tém maśle, potém włożyć do tego miękisz wydrążony z kartofli, rozetrzeć razem, dodać nieco pieprzu tłóczonego, napełniać tą przyprawą wydrążone kartofle, wstawić na pół godziny do pieca, i dawać gorące do stołu.

Inny sposób jarzyny z kartofli.

Wziąć dwie kwarty kartofli, odgotować na miękko, obrać z łuski, pokrajać w talerzyki. Wziąć masła ćwierć funta, rozpuścić, dodać łyżkę stołową mąki i dwa żółtka, rozmieszać to i rozprowadzić kwartą śmietanki, i zagotować to wszystko mieszając; a gdy przestygnie, dodać żółtków ośm do śmietanki i, rózmieszać kartofle, układać na półmisek, i tą przyprawą zalewać po wierzchu, obsypać też można tartym sérem i w piecu przypiec, aby się przyrumieniło. Kartofle do tego można wprzód odsmażyć na miękko.

Jarzyna przecierana z włoskiéy kartofli, czyli bulby.

Oczyścić kartofle, odgotować zupełnie na miękko, odcedzić przez durszlak lub sito, przetrzeć przez sito rzadkie, aby łuska pozostała, utartą kartoflę rozrobić mlékiem dobrém lub śmietanką, dodać trochę masła, a chcąc, można przydać kawałek cukru i już się nie gotuje, lecz zagrzawszy wydawać do stołu.

Jarzyna z łopatek grochowych.

Wziąć grochu cukrowego suszonego (gdzie jest zimową porą zapas), włożyć do wody wrzącéy ze strączkami, gdy już będą miękkie, wyłożyć na przetak i odcedzić, potém porznąć każdy strączek na trzy części. Rozpuścić masła świeżego pół funta, kawałek cukru umoczywszy do wody, włożyć z grochem, podlać parę łyżek bulonu lub rosołu, kubek kawiany śmietanki, trochę kopru zielonego ususzonego na zimę i podtuszyć trochę, przykrywszy z wierzchu.

Smarże, czyli grzyby pomarszczone.

Gatunek ten grzybów, bardzo jest smaczny, lecz w oczyszczeniu ich, wielką pilność dawać na to potrzeba, aby w przebie-

raniu onych i łamaniu, nie pozostało żadnego owadu; połamawszy one na cząstki, wrzucić do wrzącéy wody, znowu wybrać i wycisnąć. Przy tém potrzeba rozpuścić masła i usmażyć w niém trochę siekanéy cebuli, pietruszki, i włożywszy przygotowane grzyby, wlać kwartę śmietany kwaśnéy, trochę pieprzu i soli, i na węglach pod pokrywą utuszyć. Można do tego użyć łótów ze cztéry bulonu suchego.

Włoska bulba, czyli kartofla.

Bulba jest bardzo użyteczną, i smak ma oddzielny od pospolitéy kartofli. Tę obierać trzeba syrową nożem z wierzchu skórki, potém wrzucać na wodę odgotowaną, w któréy łyżkę masła i trochę soli bydź powinno; a gdy już będzie miękką, wybrać na przetak gorącą, aby woda ściekła i układać na półmisek. Rozpala się masła pół kwarty świeżego, wrzuca się tartego chleba pszennego mniéy pół kwarty, i zarumieniwszy to, zalać bulbę. Dla odmiany, można ją zalewać następnym sosem: wziąć do rondelka masła pół funta, łyżkę mąki, cztéry żółtka, łyżkę stołową cukru, wymieszać to dobrze, rozprowadzić pół kwartą wody, w któréy się bulba gotowała, dodać pół kwarty wina stołowego, mieszać ciągle na ogniu, przy wydaniu do stołu, zagotowawszy dobrze, zalać

na półmisku ułożoną bulbę. Dobrze jest także dawać ją z sosem szodowym: wziąć w rondelek cztéry łyżki stołowe cukru, wlac pół butelki wina prostego stołowego, jeśli jest cytryna, obetrzeć z niéy na tarce skórkę, rozbić żółtków dziewięć, rozmieszać, przez sitko przecedzić i łyżką wody je spłókać, aby nic nie pozostało, dopiero postawić na węglach i ciągle bić czyli mieszać, aż będzie gorący, jednak nie zagotowywać; a gdy przybędzie drugie tyle, w tenczas zalewać bulbę. Z tym sosem można szparagi i kalafiory dawać.

ROZDZIAŁ VIII.

O KOŁDUNKACH I PIROŻKACH.

Pirożki z sérem pieczone w kapuścianych liściach, czyli ukraińskie.

Wziąć półtory kwarty gryczanéy mąki naylepszéy, rozrobić ją gęstą świeżą śmietaną, aby ciasto było ani gęste, ani rzadkie, z kwadrans mieszać w misie, a wymieszawszy wziąć liści kapuścianych świeżych wprost z ogrodu, każden wytarłszy płótnem, pomienione liście nakładać ciastem wielkości spodka filiżanki, ciasto powinno bydź tak zrobione, aby się na liściu rozchodziło, oraz nakładać na środek séra świeżego przyprawionego i utartego z jajami, przydać nieco masła, cukru i rodzének. Sér ułożywszy na liść, złożyć liść każdą z ciastem i wsadzić do gorącego pieca pirogi na pół godziny ażeby się

zarumieniły liście dobrze. Wydawać do stołu gorące, liście precz zdeymować, a osóbno na talerzu dawać śmietanę świeżą i masło klarowne rozpuszczone.

Pirożki drożdżowe.

Przyprawić ciasta drożdżowego na ośm osób, włożyć do rondelka mąki pół kwarty, łyżkę stołową gęstych drożdży, kilka jay, kubek masła, ciepłém mlékiem zalać dodawszy cokolwiek cukru i trochę cynamonu lub skórki cytrynowéy; wszystko to wybić i wymieszać dobrze w rondelku, ciasto powinno bydź gęstawe, wstawić do ciepła, gdy podeydzie, powtórzyć wymieszanie. Przygotować papieru arkusz, porznąć go na ćwiartki, każdą ćwiartkę wysmarować masłem, i na każdą z osóbna nakładać już przygotowanego ciasta, a do środka wkładać sér wyższym sposobem przygotowany i zwinąć papier, włożyć potém do pieca niezbyt gorącego, aż nim papier koloru złotawego nie nabierze, co gdy nastąpi, dobywać z pieca pirogi, odbierać papier precz i dawać do stołu. Osóbno do tego na półmisku dawać masło rozpuszczone ze śmietaną. Każdy pirog liczy się na jednę osobę.

NB. Zformowawszy pirogi, należy się nieco wstrzymać nim podeydą, a w tenczas wstawiać je do pieca.

Drugi sposób.

Powyższym sposobem zrobić ciasto drożdżowe gęste, rozwałkować na grubość pół calową i wyciskać szklanką jak kołduny, (a lepiéy jest mieć z blachy taką formę) nakładać do środka przyprawiony sér, zawijać i układać na pokrywę, w któréy powinno bydź klarowne masło; a gdy cokolwiek ciasto podeydzie, w miernie napalonym piecu odpiec i zalać dobrze masłem na półmisku.

Sposób robienia na prędce mąki gryczanéy.

Wziąć krup gryczanych białych, tłóc w moździerzu zakrapiając trochę, aby się zbyt nie zagrzała i nie spaliła, po czém siać na pytel przez gęste sito, a gdy ma bydź użyta, zaparzać wrzącém mlékiem i wymieszać dobrze na stolnicy, z czego zformuje się ciasto, które nie da się wałkować, lecz w ręku je wyrabiać potrzeba do użycia na pirożki.

Pirożki ukraińskie z mąki gryczanéy.

Wziąć mąki gryczanéy kwartę, wlać wrzącéy wody pół kwarty, zaparzyć i wyrobić massę gęstą, gdy już ta massa będzie gładka, należy w ręku, (gdyż wałkować się nie da),

robić małe kołdunki, nakładać sérem bez cukru i rodzének, wrzucić do wody zagotowanéy i cokolwiek zasolonéy, po odgotowaniu odlać na durszlak lub przetak, jeśli świeża słonina, skroić w drobne kostki, usmażyć na rumiano, zalać na półmisku tąż słoniną albo masłem, i dawać na gorąco, osóbno zaś śmietana daje się na talerzu.

Pirożki z cielęcego lekkiego.

Odgotować na miękko cielęce lekkie z sercem, odrzuciwszy wątróbkę, wybrać żeby ściekło i obeschło, usiekać naydrobniéy, także świeżéy słoniny odgotowanéy usiekać cokolwiek, usmażyć parę cébul drobno usiekanych w łyżce masła, włożyć siekanie, dodać na koniec noża pieprzu, parę jay, dwie łyżki tartéy bułki, wymieszać; zaparzywszy mąkę gryczanę tak jak do séra, robić w ręku maleńkie kołdunki, nakładać siekaniem, spuścić na zagotowaną wodą, gdy się zagotują, natychmiast włożyć w przygotowany zagotowany bulon biały, dogotować należycie, odlać na durszlak; na półmisek wydawszy zalać masłem zarumienioném z chlebem tartym.

NB. Dla tego się uprzednio pirożki w wodzie zagotowywują, że się w mące muł znayduje, do mąki zaperzanéy jaja nie uchodzą.

Kołduny z ryby.

Wziąwszy lina, szczupaka lub inną rybę, należy ją wprzód oczyścić z łuski, osolić, potém koście naystaranniéy oddzielić od mięsa, mięso zaś drobno posiekać, przydawszy do tego bułki umoczonéy w mléku i wyciśniętéy, trochę masła przysmażyć z cébulą posiekaną, dodawszy pięć jay i zrobić z tego jajecznicę, przestudziwszy onę, przydać dwa jaja całe, trochę majeranu, cokolwiek pieprzu i gałki muszkatołowéy, utłóc to razem i wkładać do przygotowanego ciasta, potém na wydaniu odgotować, odcedzić i zalać masłem. Ciasto z mąki pszennéy zarobiwszy z jajami, wałkować cieńko i nakładać siekaniem.

Kołduny rakowe.

Raki należy wprzód z koprem i solą odgotować, po ugotowaniu obrawszy same szyjki ze skorupy, należy drobno posiekać, wziąć łyżkę masła rakowego i jay pięć, usmażyć jajecznicę, usiekać cébuli i usmażyć w maśle, dodać trochę pieprzu, zielonéy pietruszki i kopru, bułki tartéy, parę jay, i to wszystko zmieszawszy z rakowemi szyjkami podsmażyć, dodać żółtków ze cztéry, gdy ta massa przestygnie, zawijać w ciasto, zwyczaynie odgotować, przecedzić przez dur-

szlak i polać rakowém masłem gorącém. Dla odmiany zaś, można zawijać w cieście drożdżowém i odsmażać.

Kołdunki z suchych grzybów.

Wziąć wianek od pół kopy grzybów, wymyć w wodzie razy kilka, aby nie było pyłu i piasku, gotować dopóty, dopóki zupełnie miękkie nie będą, po czém wyłożyć na przetak, aby ściekły, każdy grzyb z osóbna wytrzeć serwetą i usmażyć naydrobniéy. Parę cébul usiekanych usmażyć w łyżce masła na miękko, włożyć w to grzyby, dodać siekania trzecią część ile grzybów, wymieszawszy dodać parę jay i pieprzu na koniec noża. Rozwałkować ciasto z pszennéy mąki zarobione z jajami, nakładać i formować kołdunki, odgotowawszy zalać je masłem z bułką zarumienioną i dawać do stołu.

Dla odmiany można te kołdunki dawać z sosem, który tak się robi: wziąć kwaterkę masła, rozpuścić na ogniu w rondelku, dodać łyżkę mąki, zasmażyć, rozrobić pół kwarty śmietano, pięć żółtków i dodać smaku od tych grzybów wygotowanego i przecedzonego przez serwetę pół kwarty, zagotować mieszając na ogniu, sosu powinno zostać wygotowanego trzy kwaterki. Kołdunki odcedzone z wody dobrze, zalać tym sosem i wstawić na kwadrans do pieca.

Kołdunki z grzybów świeżych.

Grzyby świeże wypłókać z piasku, odgotować w wodzie trochą zasolonéy, odcedzić precz wodę, usiekać grzyby drobno. Wziąć parę łyżek masła, parę cébul usiekać, i w tém maśle usmażyć, dodać usiekane grzyby, cokolwiek pieprzu, i pod pokrywą tuszyć; poźniéy przestudzić, dodać parę jay i łyżkę tartego chleba. Rozwałkować ciasto drożdżowe gęsto zarobione, formować kołdunki, a po zrobieniu onych, gdy ciasto podeymywać się zacznie, smażyć na świeżéy tłustości. Do ciasta, które się rozczynia na to, potrzeba dodać kawałek masła dla kruchości, potém wałkować.

Kołdunki ze smarżów.

Smarże trzeba łamać na kawałki i pilnie uważać, aby się w nich robactwo nie zakradło, zresztą tak postępować, jak z borowikami, wypłókawszy dobrze w zimnéy wodzie, na wrzątek się spuszcza i mocno odgotowywa, po czém wrzątek się odlewa, i powtórnie wkładają się do zimnéy wody, z któréy po chwili wycisnąwszy je dobrze, w podsmażoném maśle z cébulą smażyć, a dla przyprawy dodać kopru i cokolwiek pieprzu.

Pirożki ze śliwkowych powideł.

W drożdżowém cieście zawijać powidła, robić kołdunki, i w papierze na pokrywie odpiekać. Chcąc zaś robić je w cieście zagniataném z jajami, trzeba cienko rozwałkować. i zrobione pirożki odgotować, skoro będą gotowe, odcedzić i zalać świeżą gorącą oliwą, a smacznieysze będą, niżeli z masłem.

Kołduny z mozgów.

Wziąć dwie pary świeżych wołowych mozgów, obrać one z plewek i przetrzeć przez rzadkie sito. Wziąć ćwierć funta masła, usmażyć z cebulą drobno posiekaną, aby się raz zasmażyła, dopiero włożyć mózg; żółtków od jay, mieszając razem usmażyć, gdy dobrze zgęstnieje, przydać tartéy bułki, jay parę całych, gałki muszkatołowéy i trochę pieprzu utłóczonego, jeszcze należy raz wymieszać i wkładać do ciasta cienko rozwałkowanego, gdy się porobią kołduny, maczać je w jajach rozbitych, obsypywać tartą bułką, i odsmażać w maśle lub tłustości.

Kołduny z krysek cielęcych.

Kryski cielęce tłuste i świeże zagotować w wodzie, wymyć one z sluzu i wypłókać w czystéy wodzie. Potém kładną się do ron-

delka nalanego wodą, a lepiey bulonem, dodać do tego włoszczyzny, i odgotować miękko. Wtedy wydobyć i włożyć do durszlaka, aby woda ściekła zupełnie, i troszkę obeschły, tedy one drobno posiekać i usmażyć w masle z przylaniem trochę cébuli siekaney, i zielonéy pietruszki, tartéy bułki, parę jay i gałki muszkatołowéy, i wkładają się do ciasta przygotowanego jak na kołduny, maczać w rozbite jaja i obsypywać tartą bułką, a odsmażywszy dawać do stołu.

Jabłka smażone w cieście.

Wziąć jabłek dobrych winnych, zdjąć z nich wierzchnią skórkę, pokrajać na pięć części w talerzyki, wyrzucić z nich rdzeń i ziarnka. Bierze się kwartę mąki pszennéy i rozrabia się z piwem z dodaniem łyżki masła rozpuszczonego, i wymieszać to wszystko dobrze, to ciasto nie powinno być ani zbyt rzadkie, ani zbyt gęste, do pomienionego ciasta macza się każdy kawałek jabłka pokrajanego, i kładzie się na patelnię z masłem rozpuszczoném, gdy się z obu stron podrumienią, wyjmują się aby tłustość ściekła, i układają się na półmisek, a dając do stołu posypują się cukrem. Można też innym sposobem ciasto urządzić: wziąć pół kwarty mąki pszennéy, żółtków ośm, trochę śmietany, rozmieszawszy dobrze, powinno bydź gęsta-

we, z białek zaś pozostałych ubić piankę i znowu rozmieszać; w smażeniu postępować powyżéy wskazanym sposobem.

O grzankach.

Pokrajać pirog na części według upodobania, i na każdą ponakładać powideł ze śliwek lub z jabłek z jednéy strony. Wziąć żółtków ze dwanaście, dwie łyżeczki kawiane mąki, z pozostałych białków ubić piankę, razem wymieszać i maczać w oném ciaście grzanki tą stroną, gdzie są powidła, spuszczać na rozpalone masło na pokrywie, gdy się podrumienią, obrócić na drugą stronę aż się przysmażą. Dając do stołu posypać z wierzchu drobno utłóczonym cukrem. W tłustości smażyć tych grzanek nie można.

Drugi sposób.

Bułki pszenne lub pirogi pokrajawszy na grzanki, pokropić one mlékiem, rozbić kilka jay na talerzu, zmieszawszy z drobno utłóczonym cukrem, w owe jaja grzanki maczać, pomoczywszy obsypywać pszennym chlebem i odsmażać na maśle; potém cukrem z cynamonem obsypywać i przed palącym się piecem obrumienić.

Grzanki z bułki z sosem.

Obetrzeć bułeczki czyli spore sucharki, ponakrajać i ponakładać albo posmarować powidłami, zmoczyć w mléku lub dla odmiany w winie białém lub czerwoném, rozbić jaja, zmoczyć w koło, tartym chlebem osypać i na maśle rozpaloném tak, żeby się zatopiły, odsmażyć, a ułożone na półmisku sosem winnym zalać, który z butelki ordynaryjnego wina się robi.

Jak robić sagowe krupy.

Gotować na wrzącéy wodzie długo, aż staną się przezroczyste, odcedzić dobrze, i na sicie wodą przepłókać, żeby ściekły. Zrobić sos: włożyć sago odgotowanego funt. Kto chce na zimno, trzeba wlać wina czerwonego lub białego, nieco cytrynowéy skórki, kawałek cynamonu, cukru mniéy pół funta, zagotować parę razy, wylać na salaterkę i wydawać gdy zastygnie. W upałach ta potrawka bardzo jest zdrowa.

ROZDZIAŁ IX.

O PIECZYSTÉM UŻYWANÉM NA STOŁACH W CZASIE ŚWIĄT WIELKANOCNYCH.

Pieczeń wołowa zrazowa zimna, nakształt pekeſleyszu.

Z dobrego mięsa wyjąć zrazową okazałą pieczeń, obwinąć w płótno i na pniu nieco pobić, wydobywszy z płótna, obsypać pieczeń łyżką saletry miałko utłóczonéy, i dwiema łyżkami soli, włożyć w naczynie drewniane, w faskę lub barylkę, któraby nie ciekła, nakryć szczélnie, niech się godzin kilka przetrawi. W rondlu pobielanym zagotować octu gospodarskiego dobrego kwart trzy, z łyżką saletry, łyżką rozmarynu, takąż ilością kolandry, jałowcu, pieprzu angielskiego, z kilką liśćmi bobkowemi, kilką goździkami i kwaterką soli, po zagotowaniu zlać do naczynia glinianego, a gdy zupełnie

ostygnie, zalać pieczeń na niedziel dwie, co dni kilka obracając z dna na wierzch. Poczém bierze się z naczynia sama tylko pieczeń, nie używając bynaymniéy pozostałego soku, kładnie się w rondel kilka plastrów skrojonéy słoniny, kilka cébul, marchiew jedną skrojoną, cokolwiek korzeni, pół kwarty octu, nalać wodą lub smakiem od mięsa, zagotować na ogniu, a potém przykryć pokrywą szczélnie, na trzynożkach postawić, gdzie są rozpalone węgle, niech z wolna się tuszy, obracać przez parę godzin, aż będzie miękka i mało sosu pozostanie. W tenczas wybrać na blat, niech ostygnie aż do zimna, odcedzić na sito, aby zciekła zupełnie, zebrać tłustość z wierzchu. a trochę mięsnéy essencyi rozmieszać z łyżką oliwy lub dwiema, na lodzie mieszając oblać, gdyby nie obsychała pieczeń, kroi się na talerz plastrami, i używa się do niéy trochę octu z oliwą i pieprzem.

Pieczeń łosia.

Wziąć zrazową pieczeń z zadniéy ćwierci, lub inny miękisz, włożyć w naczynie, lecz nie miedziane, octu tyle, aby pieczeń zajął, przegotować z półkwaterką soli, nieco angielskiego pieprzu, z kilką goździkami i kilką bobkowemi liśćmi, po przegotowaniu ostudzić i zalać tém pieczeń. Kto che na dalszy czas zakonserwować, niech w baryłce

zaszpuntuje i postawi na lodowni. Urządza się do użycia następnie: ukroić grubo świeżéy słonini, posypać słoninę majeranem z trochą utłuczonych korzeni i nożem w miękisz pieczeni tę słoninę ponakładać: obłożyć pieczeń plastrami słoniny i w gorącym piecu dobrze obrumienić, złożyć do rondla, lecz nieczerwonego, pieczeń na sitko scedzić, sok od niéy który się znaydzie odłączyć od tłustości, a dodać do tego octu kwartę, bulonu kawałek, trochę oliwy, można szklaneczkę wina, i pod pokrywą na miernym ogniu tuszyć na miękko, co gdy się uskuteczni, wyjąć pieczeń na półmisku, aby ostygła, sos od niéy przecedzić, wygotować, aby nie wiele zostało, mieszać na lodzie, aż póki zgęstnieje, tym polać pieczeń, a nie będzie obsychać, i smak jéy właściwy pozostanie.

Pieczeń cielęca szpikowana.

Słoniną nie jełką szpikuje się zwierzchnia strona pieczeni cielęcéy, pieczeń ta powinna bydź pomoczona w mléku i obtartą z soli i wilgoci. Papierem podzyngowanym masłem obandażować pieczeń. i tak piec obracając regularnie, polewając tłustością papier, gdy się zarumieni, odjąć go i polać pieczeń masłem, gdyby kolor brać zaczęła; obsypać tartą pszenną bułką, pokropić masłem, gdy

się obrumieni, zdjąć powoli z rożna, aby tarta bułka nie opadła.

Pieczeń cielęca z sosem śmietankowym.

Wymoczyć w mléku, posolić, aby przesłoniała, można szpikować, lub jak się komu podoba, odpiec w piecu albo na rożnie polewając masłem, gdy się odpiecze, oblać śmietankowym sosem, obrumienić, i znowu to powtórzyć. Do tego lepiéy jest piec cielęcinę na rożnie, a zdjąwszy na pokrywę, oblewać sosem i obrumieniać, poźniéy położyć na blat. a nie będzie obsychać i smak mieć będzie odmienny. Sos do niéy tak się robi:

Rozpuścić w rondelku pół funta masła, wsypać mąki kwaterkę, mieszać z masłem na małym ogniu, aby się podsmażyła, potém rozrobić to pięcią kwaterkami śmietanki i zagotować dobrze mieszając, aby massa była gładka, i gdyby tylko nie przepaliła się. Gdy cokolwiek przestygnie, dodać żółtków syrowych z jay ośmiu, wymieszać i pieczeń oblewać i obrumieniać w piecu, aby się ta massa opiekła.

Pieczeń sarnia lub daniela.

Z tych pieczeni zdeymuje się naprzód nożem błona, nakształt żyły, szpikuje się sło-

niną, i naymniéy dobę powinna bydź marynowana w occie przegotowanym z korzeniami i solą. Piecze się podobnie jak łosia.

O drobnéy źwierzynie.

Zające, cietrzewie, głuszce, jarząbki, kuropatwy nie potrzebują moczenia, lecz wraz po oczyszczeniu należy je szpikować, im grubsza sztuka, tém grubiéy krajać słoninę, polewać masłem, regularnie obracać, a gdy się obrumieni i dopieka, polać sosem, znowu obrumienić, nakoniec zdjąć na półmiski, aby sos na nich pozostał, przez co będzie pieczyste trwalsze. Sos do téy źwierzyny robi się taki, jaki do cielęcéy pieczeni, można jeszcze do niego dodać suchego bulonu drobno pokrajanego łótów trzy. W niedostatku bulonu suchego, używa się bulon z gotowanego mięsa, lecz w takim razie nie trzeba śmietanki. Pieczyste tym sposobem sporządzone, będzie smacznieysze i na gorąco i na zimno, nie będzie obsychać i dłużéy się konserwować może.

Kapłón na gorąco lub zimno.

Kapłóna karmnego nienależy parzyć wrzątkiem, ale po zarznięciu natychmiast skubać pierze, skoro bowiem ostygnie, skóra rozdzierać się będzie; po oskubaniu, powiesić

na dobę, ażeby skruszał. Oczyściwszy jak na rożen, polać go masłem, we środek włożyć parę śledzi niepłókanych, dla mocnieyszego odoru, obłożyć kapłóna plastrami słoniny, obwiązać papierem podzyngowanym masłem, lub polać go po wierzchu tłustością, i włożywszy na rożen, piec obracając regularnie; po upieczeniu, odjąć papier ze słoniną, polać kapłóna masłem, i obsypawszy tartą bułką, obrumienić zdjąwszy z rożna, wydobyć śledzie ze środka, których odor przeymie kapłóna.

Kapłón innym sposobem dla odmiany.

Gdy kapłón będzie oczyszczony powyższym sposobem, nałożyć we środek i pod skórkę szyi massy śledziowéy, która się tym sposobem sporządza: wymoczyć trzy śledzie holenderskie, wycisnąć z nich wilgoć przez płótno, odłączyć kości, mięso zsiekać, utłóc, dodać masła ćwierć funta niesłonego, jay całych cztéry, parę żółtków, przetrzeć tę massę na sito, aby drobne kostki i oście pozostały, dodać tartéy bułki kubek od kawy i łyżkę klarowanego masła, nadziać kapłóna, obandażować powyższym sposobem i odpiec. Gdy się będzie rozbierać na gorąco lub zimno, krajać razem ze śledziami do użycia.

Kapłón lub indyk z jałowcowym smakiem.

Oczyszczony kapłón lub indyk powyższym sposobem, szpikuje się słoniną. Po czém bierze się stołowa dobra łyżka jałowcu, sieka się naydrobniéy i wsypuje się do rozpuszczonego ćwierć funta masła, miesza się, polewa się kapłón lub indyk zewnątrz i wewnątrz, obandażowawszy papierem ze słoniną, odpieka się podobnie, jak wyżéy.

Gęś na święcone saletrowana.

Gęś dobrze karmną oczyścić jak należy, ułożyć w makotrę lub misę poléwaną wielką, zagotować dwie kwarty wody, do któréy dodać kwaterkę soli, łyżkę miałko utłóczonéy saletry, nieco bobkowego liścia, rozmarynu, angielskiego pieprzu, kilka goździków, cokolwiek kolandry, zagotować to razem, wystudziwszy, zalać gęś, postawić na lodzie na półtora tygodnia, aby usłoniała i usaletrowała się dobrze. Potém do rondla włożyć trochę włoszczyzny, korzeni, z kośki lub jakiygo mięsa wygotowanym smakiem zalać, i na miękko odgotować; w tym smaku niech przestygnie, a poźniéy na półmisek.

Szynka.

Szynka czy to w ciaście pieczona lub gotowana, nie powinna się zbyt przeparzać. Gdy miękka będzie, z łatwością można odłączyć skórę od słoniny. W tenczas wziąć cukru ósmą część funta i łót cynamonu miałko stłóczonego, obsypać tém szynkę gorącą i do pieca gorącego postawić, aby się cukier zarumienił. Przez to szynka zatrzyma we środku sok i kruchość.

ROZDZIAŁ X.

O przygotowaniu farszu lub siekania do nadziewania prosiąt lub indyka.

Chcąc mieć ciemny kolor siekania, należy wziąć parę wątróbek cielęcych, wybrać żyłki, usiekać drobno i przetrzeć przez rzadkie sito; wziąć ćwierć funta masła, rozpuścić na ogniu w rondelku, złożyć do niego wątróbkę i mieszając ciągle podsmażyć, wyłożyć na serwetę, wycisnąć, aby woda wyciekła, włożyć potém do moździerza, dodać muszketołową gałkę, dwie łyżeczki angielskiego pieprzu i jednę prostego, cynamonu łyżeczek dwie, tartéy pszennéy bułki kubków cztéry, słoniny świeżéy odgotowanéy, funtów dwa, cukru łyżek stołowych dwie, nieco soli, stłóc to na miazgę, dodać jay ośm całych, cztéry żółtka, jeszcze przetłóc dobrze, wsypać rodzének drobnych oczyszczo-

nych, łyżką wymieszać, aby tylko rodzének nie rozetrzeć, nadziać prosię lub indyka i sadzić do pieca.

Nadzienie czyli siekanie dzikie.

Wziąć dobrą wątróbkę cielęcą z dobrego cielęcia, pokrajać w plastry, wyskrobać nożem miękisz, a żyły odrzucić. Usiekać jeszcze miękisz wątróbki i przetrzeć przez sito rzadkie. Rozpuścić pół funta masła, do którego dołożyć funt słoniny świeżéy, wyskrobanéy i przetartéy przez sito, mieszać to pół godziny, wbijając jay całych ośm i żółtków ośm, po czém dodać pół kwarty tartéy bułki, gałkę muszkatołową utłóczoną, pół łóta cynamonu, tyleż goździków i angielskiego oraz prostego pieprzu po kawianéy łyżeczce, cukru kawiany kubek, soli łyżkę i rodzének drobnych oczyszczonych, wypłókanych, wyciśniętych z wody ćwierć funta.

Z teyże saméy massy, można robić wyborny budeń, dodać łyżkę masła, z dziesięciu białków ubić piankę, wymieszać, formę lub rondelek wydzyngować masłem i wysypać bułką, włożyć do niego massę i wstawić do pieca na półtory godziny.

A u s z p i k.

Sposób robienia auszpiku, który służy do

posypywania szynki i pieczystego, oraz daje dekoracyą, nie pozwala obsychać i pomaga smakowi, jest następny: wziąć od cielęcia nóżki, główkę, a dla smaku kark lub łopatkę, porąbać to wszystko, dodać mięsa wołowego kilka funtów, także kolanko od szynki, oberznąwszy wprzód skórę, aby nie trąciło dymem, dodać kilka cébul, parę marchwi, tyleż pietruszki, trochę angielskiego całego pieprzu, cztéry listki bobkowe, kilka goździków, kilka suchych grzybków, nalać wodą, niech się gotuje aż do rozgotowania, lecz nie w ciasném naczyniu, odcedzić dobrze na przetak, żeby zupełnie ściekło, a potém przez płótno zebrać tłustość, wygotować, gdyby było garniec, wlać mocnego octu kwartę lub mniéy, probując kwasu, trochę estragonu jeśli jest suszony, rozbić białków od jay dziesięciu z łyżką wody, wlać, wymieszać, lecz nie w gorące, zwolna niech się gotuje, aby tylko garniec zostało, puścić na serwetę lub worek flanelowy, potém w naczyniu byle nie miedzianém, postawić na lód, gdy zastygnie, siekać mocno i obsypywać pieczyste, ryby i rolady.

Sok z czarnych jagód lub kościenic.

Przebrać jagody starannie, aby jaki owad w nich się nie zakradł, wsypać je do makotry, rozetrzeć wałkiem na miazgę, prze-

puścić przez worek flanelowy, gdy ścieknie, dodać kilka kropel oleyku cynamonowego, do pięciu kwaterek soku, funt cukru, który uprzednio polać kwaterką wody, przegotować parę razy, wyszumować, wystudzić, zlać do porterówek, zakorkować mocno, osmolić, postawić w piasek i brać do użytku, a będzie trwały i smaczny.

ROZDZIAŁ XI.

KLUCZ DO DYSTYLLACYI.

Wstęp.

W dystyllacyi trzeba mieć baczność na wódkę, z jakiego produktu jest wyprowadzona, na wodę, z jaką się ona ma rozprowadzać; na smak korzeni i nasion użyć się mających, bo im te produkta są lepsze, tém wódka jest przyjemnieyszą i smacznieyszą. Wódka daje się wyciągać ze wszystkich gatunków ziarn, z fruktów, z jagód, z jarzyn, a nawet z niektórych korzeni polnych, lecz powszechnie z ziarn zwykła się palić.

Pszenica w tym celu jest naylepszą, i naywięcéy wydaje wódki, mniéy zaś przykrego odoru. W Gdańsku innéy wódki nie używają, jak z pszenicy, a przednieysze likwory robią z wina. W małéy Polsce naywięcéy z kartofli, albo przez połowę z żytem.

W Królestwie Polskiém i w Litwie z żyta robią wódkę. Z kartofli jest naygorsza i rzadko się zdarza, aby dla właściwego sobie kartoflowego kleju, w kotle się nie przypaliła, a zatém dwojaki nieprzyjemny odor z siebie wydaje, raz ze swego oleju roślinnego, drugi raz z przypalenia w kotle. — Wszelako dystyllowania mogą uczynić wódkę i likwory zdatne do picia, bez żadnego swądu, tak jak z pszenicy, ale to wymaga wiele pracy. Woda do rozprowadzenia powinna bydź miękka, nie studniowa, bo się w niéy poczęści znayduje wapno czyli gips, który przeszkadza klarowności wódce.

I. *O śpirytusie.*

Biorąc proporcyą naprzykład do wódki żytniéy lub kartoflowéy. Należy wziąć dwanaście garncy wódki *szumówki* *), węgla z miękkiego drzewa i jeszcze raz na fajerce przepalonego łótów czterdzieści ośm, przetłóc je na drobno i wsypać przez szpunt do beczki, zatkać i kłócić przez kwadrans, na drugi dzień toż samo uczynić, a na trzeci dzień wlać do alembika i dystyllować dopóty, dopóki się da zapalić papierek lub trzaska.

---

*) Ten gatunek wódki co do tęgości, ma nazwisko *szumówka*, dla szumu, który powstaje, gdy się ją przelewa.

Z alembika wybrać brud i wyczyścić, gdy téy wódki jest mniéy jak dwanaście garncy, powtórnie wlawszy dystyllować, a gdy się połowa odbierze, przybiera nazwisko śpirytusu N. 1., z którego wyrabiać można wódki i likwory; takowy śpirytus nie ma w sobie żadnego swądu, a smak mieć będzie słodkawy.

II. Z węglami w tenczas się robi, gdy jest wódka kupna smrodliwa. W wielkich fabrykach tego sposobu nie używają, wolą mnieyszą połowę odebrać, niżeli się trudnić czyszczeniem jéy przez węgle.

III. W dystyllowaniu piérwszy garniec jest naylepszy, poźniéy coraz gorszy aż do ostatka. Gdy się odbiera przez połowę, jeden z drugim się miesza. Robi się i tak dobry śpirytus, gdy się natrafia w kupnie na dobrą nieswądliwą wódkę, w tenczas można z niéy odebrać więcéy jak połowę; resztę z téy piérwszéy połowy zbiera się ze dwóch lub trzech razy, dystyllując przez połowę, takowy śpirytus N. 2. jest trochę podleyszy, który może bydź zdatnym na wódkę pomarańczową lub ratafię. Odchodek zaś z téy połowy dystyllować kilka razy, bez dolania naymniéy wody, aż do téy próby: skoro wsypawszy na łyżkę blaszaną prochu strzeleckiego, i wlawszy tego odchodkowego śpirytusu proch się zapali, to jest już śpirytusem mocnym i zdatnym do stolarzy pod politurę lub lakier śpirytusowy, albo też pod maszynki,

gdyż rozpuszcza w sobie wszystkie żywiczne części.

IV. O WÓDKACH.

Wódka migdałowa.

Trzy garnce śpirytusu N. 1.
Jeden i pół migdałów gorzkich starych.
Dwa łóty cynamonu.
Jeden łót goździków.
Jeden garniec wody.

To wszystko włożywszy i wlawszy płyn do alembiku dystyllować, nim się papierek nie zapali. Potém zgotować cukru funtów ośm z garncem wody i zmieszać.

V. Wódka cytrynowa.

Jeden garniec śpirytusu N. 1.
Trzy łóty skórek cytrynowych suchych.
Pół łóta cynamonu.

VI. Ajerówka.

Trzy garnce śpirytusu N. 1.
Dwanaście łótów ajeru suchego, świeżego więcéy.
Pół łóta cynamonu.
Pół łóta kardamony.
Jeden łót pomarańczowych skórek.

VII. Goździkówka.

Trzy garnce spirytusu N. 1.
Sześć łótów goździków lub mniéy nieco.
Jeden łót cynamonu białego.
Pół łuta kubeby.
Pół łóta skórek cytrynowych.

VIII. Miętówka.

Trzy garnce spirytusu N. 1.
Trzy ćwierci funta mięty pieprzowéy, w mieyscu ziół olejek miętowy na smak.

IX. Anyżówka.

Dwa garnce spirytusu.
Jedna garść anyżu.
Pół łóta cynamonu.
Jeden łót cytrynowych skórek.
Pół łóta goździków.

X. Nie będę wyrażać receptu na wszystkie wódki, z tych bowiem można przystosować do innych. Chcemy naprzykład mieć jałowcówkę, trzeba przydać jałowcu; cynamonówkę, cynamonu; kminkówkę, kminu; i t. d.— Dodatkowe zaś korzenie, jako to: cynamon, goździki, kardamona, kubeba, gałgan, cynamon biały, skórki pomarańczowe, cytrynowe i t. d. robią w likworach smak

daleko przyjemnieyszy, lecz wzięte w proporcyą: naprzykład do garnca śpirytusu, pół łóta, a naywięcéy łót jeden, gdyż większa ilość zepsułaby gatunek wódki, który mieć chcemy.

XI. *Uwaga co do wódek.*

Wódki koloru ciemnego, nie powinny bydź dystyllowane, tylko śpirytus rozprowadzony z wodą miękką przez połowę, nalać na ingredyencye, postawić w mieyscu ciepłém na dni kilka lub kilkanaście, podług twardości ingredyencyi, i tak: kwiaty mniey, skórki i gałki pomarańczowe więcey moknąć powinny, naprzykład do dwanastu dni, i codziennie je kłócąc, odlać na sito, potém zasyropować.

XII. *Pomarańczówka.*

Cztéry garnce spirytusu N. 2. rozprowadzić takąż ilością wody, wsypać pomarańczowych gałek funtów dwa, do gęsiorów nalać rozprowadzonym spirytusem, moczyć przez dni dwanaście, codziennie kłócąć, odlać, potém zasyropować.

XIII. *Piołónkówka.*

Trzy garnce spirytusu N. 1.
Trzy garnce wody miękkiéy.

Sześć garści piołunu świeżego.

W ciepłém mieyscu moczyć przez ośm godzin, potém zasyropować. Dłuższe moczenie zmieniłoby wódkę w żółty kolor.

XIV. Ratafia w lecie robiąca się.

Wycisnąć przez chustę wisień czarnych garncy dwa, śpirytusu N. 2. garncy dwa, zmieszać razem i wlać w gęsiory, za parę dni osad na dno opadnie, potém przefiltrować przez worek kapeluszowy i zasyropować. Można w rozprowadzony śpirytus wiśnie wsypać.

W zimie dla braku świeżych jagód, można robić z różnych soków starych i zepsutych, dodając trochę goździków i kwasu cytrynowego, potém zasyropować.

Podobnym sposobem robią się wódki, jako to: żółta cytrynowa, czekoladowa, różana, kawowa, żółta cynamonowa, goździkowa i t. p.

XV. O likworach.

Likwory białe dystyllują się tak, jak wódka, lecz tylko więcéy się dodaje cukru. Gdy się dystylluje na wódkę, odbierają się piérwsze garnce, potém się syropuje.

XVI. O ratafiach likworowych.

Te się nie dystyllują, tylko się od ręki robią.

XVII. Likwor różany.

Jeden garniec śpirytusu N. 1.
Podług upodobania oleyku różanego.
Sześć funtów cukru ordynaryjnego.
Jeden garniec wody miękkiéy.

Wody z cukrem zagotować, zszumować, gdy ostygnie, zmieszać z śpirytusem, a konczynellą zakolorować.

XVIII. Likwor waniliowy.

Jeden garniec śpirytusu N. 1.
Pół łóta wanilii.
Pół łóta cynamonu.
Trzy goździki.

Moczyć przez dni dziewięć, odlać i zasyropować.

XIX. Likwor cytrynowy.

Jeden garniec śpirytusu N. 1.
Jeden garniec wody miękkiéy.
Jeden funt świeżych skórek cytrynowych, gdyby brakło świeżych, więc suchych użyć tylko pół funta.
Pół łóta cynamonu.

Moczyć przez ośm dni w cieple, potém zasyropować.

Podobnym sposobem robią się inne gatunki ratafij likworowych.

XX. *Rozprowadzenie wódek.*

Jest to pomieszanie śpirytusu z wodą i z cukrem, czy będzie śpirytus aromatyczny, czy prosty. Cukier zgotować z tą wodą, z którą ma się rozprowadzać śpirytus, raz zagotowawszy zszumować i chłodno mieszać z śpirytusem. Tu w Litwie biorą do jednego garnca śpirytusu tęgiego, trzy funty cukru, a do likworów dwa razy tyle.

XXI. *O klarowaniu.*

Gdy już płyn jest zmieszany, dodaje się do jednego garnca wódki na koniec noża potażu w trosze wody ciepłéy rozpuszczonego, zmięszać, zatkać i w ciepłém mieyscu postawić.

Białka ubite z trochą wody na piankę, robią także płyn klarowny. Mléko słodkie do likworów kolorowych użyte, jako to: różanego, malinowego, czekoladowego, wiśniowego, także ten skutek robi.

Wódka też sama ustać się może klarownie, lecz na to potrzeba dłuższego czasu, i ostróżności, aby beczki nie były ruszane.

XXII. *O filtrowaniu.*

Filtrowanie powinno nastąpić w tenczas, gdy już wódka lub likwor postoi; wprzód zlać czyścieyszy, a potém lagier. Wstawia

się w leykę blaszaną bibuła, a między leyką i bibułą kładnie się pięć lub sześć cieńkich gałązek, aby się nie dusiło. W beczkach zostająca wódka tego wszystkiego nie potrzebuje, chyba w tenczas, gdyby wódka była mglista. Do filtrowania naylepszy jest worek kapeluszowy, a uwiesiwszy we dwóch mieyscach równo sznurek, przewlec kiy i filtrować w powietrzu; takie filtrujące worki powinny bydź dwa, jeden do wódek białych, drugi do kolorowych, po ukończeniu filtrowania, wygotować je w wodzie i wykręcić.

XXIII. O KOLORACH.

Kolor różowy.

Jeden łót konczynelli.
Jeden — kremortartary.
Jeden — potażu.
Jeden — ałunu.

Tłócze się każde z osóbna i zagotowawszy pół kwartą wody, dwa lub trzy razy przecedzić przez chustę. Ten kolor różowy jest bardzo piękny, i używa się do robót kondytorskich i kucharskich. Dodawszy czwartą część funta cukru tłóczonego, da się konserwować bardzo długo.

XXIV. Kolor fiołkowy.

Rozpuścić potaż w wodzie, dodać kon-

czynelli i probować na papierku, podług swego upodobania.

XXV. Kolor cytrynowy.

Wygotować krokos z kremortartarą w wodzie, potém odcedzić i znowu na ogień wziąć i do tęgości gotować.

XXVI. Kolor niebieski.

Berlinerblau w wodzie rozpuszczony.

XXVII. Kolor ciemny.

Cukier pali się podług swego upodobania ciemny lub jaśnieyszy, i roztwarza się ciepłą wodą dla płynnego cieku.

XXVIII. Kolor zielony.

Miesza się żółty krokos z niebieskim, lub indigo z szafranem.

Po części kolory otrzymują się naturalne, naprzykład: wiśniowy z wiśni, czekoladowy z czekolady, cytrynowy z cytryny i t. d.

XXIX. O skórkach pomarańczowych.

Skórki pomarańczowe i cytrynowe kupują się suche, a chcąc je użyć do wódki i li-

kworów, potrzeba zrzynać sam żółty wierzch, w plewie bowiem białéy spodniéy, nie ma żadnego smaku, lecz tylko tęchlina i kwas, które sprawują w wódce męt i smak nieprzyjemny, a chcąc mieć samą żółtą skórkę, tak należy postąpić: namoczyć w zimnéy wodzie skórki przez pół godziny lub więcéy, miarkując, że już są giętkie, z wieczora odcedzić z nich wodę, i nazajutrz już będą tak jak świeże, a w tenczas naylepiéy jest zrzynać wierzchy żółte. I gdzie tylko wspomniano w informacyi o skórkach pomarańczowych, zawsze się takie używać powinny. Gałki pomarańczowe powinny bydź kilka razy w wodzie przemyte, osiękłe, a potém użyte do potrzeb.

XXX. *O kwasie cytrynowym.*

(Sal essentionale tartari)

Ten kwas jest podobny ze smaku do cytryny i nieszkodliwy, a daleko taniéy przychodzi, jak cytryna; w aptekach jest droższy, ale można go dostać w handlach materyałów aptecznych. Ta sól kwaśna nasypuje się do butelki i rozpuszcza się ciepłą wodą.

XXXI. *Przestrogi.*

Dystyllowanie wódek i likworów zależy wiele od fabrykanta, naprzykład: uważać on

powinien, czy wódka kupna jest tęga lub nie, i do jakiego stopnia; czy nie ma jakiego przykrego odoru, korzenie czy są dobre, oleyki czy nie fabrykowane, nie wywietrzałe, w niedostatku jakiego korzenia, czy się bez niego obeyść można; po części zaufać należy smakowi, czy w tęgości, czy w słodyczy. Także w dystyllowaniu śpirytus powinien bydź zimny i cieńko wychodzić. Nalewając do alembika, lać trzeba wody w miarę, aby pływały ingredyencye. *Naprzykład* robi się wódka migdałowa: wlawszy śpirytus i wsypawszy migdały, śpirytusby się wydystyllował, a migdały suche pozostałyby, i dochodząc przypaliłyby się, przez co czućby było spaleniznę; powtóre, alembik się pali i psuje. Opatrzenie w zatknięciu także jest konieczne, przez złe zatkanie, czy w beczkach, czy w butlach, raz utraca się wiele części śpirytusowych, powtóre czyni wódkę mglistą. Oleyki: różany, miętowy, cytrynowy, potrzeba roztwarzać wprzód śpirytusem, a dopiero wlać do wódki, lejąc zaś do roztworzonego śpirytusu, pływałby po wierzchu i zmieszałby się z wódką. W ulepie gęstym oleyki także się dają rozpuszczać. Fabrykant praktykując według tego opisu, uczyni więcey postrzeżeń, które do wynalazku potrzebnemi będą.

XXXII. *Sposób robienia mordwinu.*

Mordwin naylepiéy jest używać w maju, dla posiłku i zdrowia.

Wziąć funt cukru, obetrzeć nim cytrynową skórkę np. z cytryn sześciu, porąbać go w kawałki i włożyć do słoja, a potém wlać mléka niezbieranego kwartę, cytryn ze cztéry pokrajać w talerzyki całych ze skórką, ażeby sok nabrał lepszego odoru, i to włożyć do słoja, wlać natychmiast butelkę dobrego romu, butelkę wina, to wszystko postawić w cieple lub na słońcu przez dni trzy; gdy stanie się mętne i zwarzy się, przecedzić do jakiego naczynia przez flanellę, gdy się zupełnie przecedzi, znowu odlać do słoja, a będzie klarowne. Potém wlewać do butelek, mocno zakorkować i wstawić do sklepu, a im dłużéy stać będzie, tém mordwin lepszy będzie. Używać go nayzdrowiéy jest w maju.

ROZDZIAŁ XII.

O URZĄDZENIU ŚPIŻARNI DOMOWÉY.

O sokach.

Obetrzeć cukrem kopę cytryn tak, aby zdjąć z nich odor i kolor, utłóc miałko i włożyć do słoja ten cukier, sok cytrynowy wycisnąć, przecedzić przez sito, ażeby pestki zostały, nalać na cukier sok cytrynowy i postawić na słońcu lub w cieple na dni kilka, codzień mieszając; gdy się cukier rozpuści i wydystylluje, zlewać do butelek przecedzając przez flanelowy worek, zakorkować i schować w zapas.

Sposób drugi.

Obtarłszy cytryny cukrem, same wierzchy skórki żółtéy ponarzynać, i włożywszy do słoja obwiązać, które mogą bydź w zapasie

użyte do kremów, lodów, ciast, legumin i potraw. Sok zaś wycisnąć zupełnie, powybierać pestki, wycisnąć przez worek flanelowy, gdy ścieknie, niech się ustoi, aż opadnie fuz na dno, potém zlewać do butelek z wierzchu, nie mieszając z fuzem, zalać z wierzchu oliwą, aby zupełnie objęła, dopiero chowa się do użytku, i bardzo długo może się konserwować.

Sok z malin i poziómek.

Wziąć garniec malin lub poziómek, przetrzeć przez sito, po przetarciu, gąszcz, który się zostanie, zebrać do misy, rozrobić pół kwartą wody, znowu przetrzeć, zlać do słoja, wsypać kubek kawiany cukru miałkiego, postawić na słońcu na parę dni, aż się przefermentuje. Przecedzić potém przez worek, tylko nie do miedzianego naczynia, gdy zupełnie ścieknie, dodać utartego funt cukru, nalać kwartą soku, wławszy do rondla, zagotować zbierając szum, gdy się woda wygotuje, wylać do wazy lub misy poléwanéy, przestudziwszy zupełnie, wlewać do buteleczek, korkować i wstawić do sklepu lub piwnicy, a w każdym razie będzie użytecznym i trwałym.

NB. W przecieraniu uważać, aby ziarnka na sicie pozostały, a w gotowaniu, aby wodę co się wlała wygotować.

Sok z wiśni.

Wziąć wiśni zupełnie doyrzałych, odrzucić z nich pestki i ogonki, rozetrzeć potém w makotrze i przetrzeć przez sito, włożyć do słoja, aby przez niejaki czas postały, aż się to przefermentuje, nie dodając naymniéy wody. Pestki zaś z nich utłóc na miazgę, do kwarty pestek dolewa się trzy kwarty wody, zagotować z pół godziny, aby wygotować więcéy dwóch kwart, przecedzić przez worek, dodać sok od wiśni, i przydawszy funt cukru do kwarty soku, gotować, wyszumować, ostudzić i wlewać do butelek, do każdéy kwarty soku dodając funt cukru, a w tenczas odor wiśni zostanie w soku.

Sok żórowinowy.

Wziąć żórowin, przebrać je i oczyścić dobrze, zalać zimną wodą, wyłożyć na przetak i przetrzeć do ostatka. Potém włożyć do woreczka, gdyby zupełnie do jakiego naczynia ściekło. Umoczyć funt cukru w wodzie, nalać kwartą soku, zagotować parę razy, wyszumować, a sok już gotowy wlewa się do butelek i postępuje się jak z uprzednim.

Chcąc gdyby żórowinowy sok miał odor wiśni, po przecedzeniu onego przez worek flanelowy, do kwarty tego soku, dodać dwa łóty gorzkich migdałów, które oparzyć w wo-

dzie gorącéy, aby łuska opadła, migdały zaś utłóc zakropiwszy nieco wodą, gdyby olejek nie okazał się; dodać potém kwaterkę wody, zagotować i przecedzić przez serwetę, do kwarty soku żórowinowego dodać odoru migdałowego, funt cukru kandyzbrotu, przegotować, wyszumować, i po zlaniu do butelki, dobrze zakorkować. Ten sok może służyć do galaret i łodów.

NB. Wszystkie wyżéy wspomnione soki, które mają się konserwować; można robić i bez cukru, a zimową porą cukru dodawać.

Woda imbierowa służąca do picia w czasie upałów.

Wziąć tłóczonego białego imbieru łótów trzy i tyleż tłóczonéy kremortartary. Cukru funtów trzy niettłóczonego, ośm cytryn obrać ze skórki i wyrzucić pestki, to wszystko złożyć do faski lub baryłki dębowéy, albo olchowéy. Zagotować wody krynicznéy garncy cztéry, nalać wrzątkiem i zakrywszy szczélnie, postawić zwolna na godzin dziesięć aby ostygła, a to dla tego, żeby nie zaparzyć, na czém cała rzecz zawisła, jednakże powinna bydź letnia. Wziąć do téy proporcyi kubek białych świeżych drożdży, rozbić na misie z kwartą teyże saméy wody i wlać do baryłki, okryć czém ciepłém, a gdy postoją godzin ośm lub dziesięć, drożdże wyjdą na

wierzch z cytrynami, zbierać to z wierzchu łyżką durszlakową nie mieszając, a pozostałą wodę przecedzić przez woreczek flanelowy, i zlewać do butelek porterowych, zakorkować, wstawić do sklepu w piasek na dni ośm; potém można już używać. Nalewając do szklanek, potrzeba do każdéy szklanki przydać łyżeczkę cukru miałkiego.

Grzyby na konserwę.

Wziąć grzybów świeżych, posolić, włożyć do glinianego poléwanego naczynia, i niech postoją przez dwadzieścia cztéry godzin, potém odlać na przetak, gdy woda ścieknie, włożyć do letniéy wody, przecedzić, trzeci raz włożyć do gorącéy wody i także przecedzić, czwarty raz zagotować, zasolić, włożyć do naczynia i konserwować przyciśnięte pod denkiem.

Grzyby świeże zimą.

W jesieni zebrawszy borowików nayświeższych, korzonki równo z grzybem oderznąć i zaraz złożyć do naczynia glinianego poléwanego, miałką solą posolić, dobrze wymieszać, i tak niech postoją od pory do pory, w którymto czasie często je należy przemieszać. Gdy pora minie, należy je odlać z nich wodę przez przetak do naczynia.

Tę wodę zagrzawszy tyle, aby tylko była ciepła, zalać nią grzyby; gdy tak przez dobę postoją, odlać wodę jak uprzednio, zagrzać ją i zagrzaną, ale jeszcze nie mocno, zalać grzyby, gdy czas wyż pomieniony postoją, odlać jeszcze raz wodę, a dobrze już gorącą zalać grzyby i zostawić ich tak do trzech dni. Trzeciego dnia zagotować je dobrze razem z rosołem. Po czém wystudziwszy składać do naczynia poléwanego, faski olchowéy lub dębowéy, gdy będą zimne, zalać je ichże rosołem, a z wierzchu topionym łojem i pęcherzem obwinąć. Mając użyć do stołu, wybrać do wody tyle, ile potrzeba, zwolna odegrzewać, aby woda sól wyciągnęła, powtórzyć to kilka razy. Zresztą użyć ich jak świeżych i letnią porą zebranych.

Kalafiory na konserwę.

Kalafiory ułożywszy w faskę, zalać wodą wrzącą, przykryć denkiem, aby para obeszła przez krótki czas, wyłożyć potém na przetak, a gdy woda ścieknie, układać w faskę, zakryć denkiem i kamieniem przycisnąć, gdyby się uleżały. Posoliwszy wodę zagotować, wyszumować, gdy się ustoi fuz na dnie, przez serwetę przecedzić, nalać na kalafiory w fasce olchowéy lub dębowéy, i tak zachować do użycia. Biorąc potém na potrze-

bę, trzeba je moczyć i kilkakrotnie zmieniać wodę, aby sól wyciągnęła.

Fasola.

Posoliwszy fasolę, włożyć do naczynia, gdy sok z siebie wypuści, ten sok odcedzić, a zalać wodą świeżą zasoloną i przegotowaną z pół kwartą soli. Gdy ostygnie, włożyć do naczynia, przycisnąć kamieniem i schować do użycia.

Kukurudza czyli turecka pszenica.

Wziąć kukurudzy wielkości palca, wybrać same żółte ziarnka, a resztę odrzucić; wziąć octu trzy kwarty prostego, włożyć do tego kukurudzę, zagotować, włożyć do glinianego naczynia, i niech tak czas niejaki postoi. Potém wziąć kilka łyżek mocnego octu, zasolić, kilka liści bobkowych, pieprzu całego angielskiego, goździków, trochę estragonu, to wszystko zagotować, ostudzić i zalać ułożoną kukurudzę, a na wierzch wlać oliwy, aby cały wierzch objęła, obwiązać pęcherzem i schować do użytku. Kukurudza tak zamarynowana, używa się do potraw rybnych i mięsnych, na przyozdobienie sałat, i sama się używa za sałatę, dodawszy pieprzu tureckiego pół strączka.

Melony, kawony i t. d.

Tymże samym sposobem postępować z melonami, kawonami, tykwami i arbuzami, urządzając je do pieczystego lub sztuki mięsa. Gdy się w mocnym occie zagotują, wybrawszy to wszystko na przetak, układać na dno warstwę liści wiśniowych w faskę dębową, a potém tego fruktu, na frukt znowu liści salerowych, i tak postępować, nim się faska napełni, to wszystko zalać mocnym octem, przydać dwa lub trzy strączki pieprzu tureckiego, kilka cébul i soli z pół kwarty, wodą zaś przegotowaną zalać naczynie.

Groch zielony suszyć.

Wyłuszczać groch młody ze strączków, i ony odkładać aż zbieleje nieco i zwiędnieje; gdy grochu będzie garniec, natenczas przylać wody półtora garnca, wsypać trzy łyżki stołowe soli, zagotowawszy szum zebrać, potém odcedzić, wyłożyć na stole na serwetę, aby para wyszła i nieco groch obsechł; dopiero ułożyć na blasie i wstawić do pieca, zwolna suszyć, żeby był zielony, czasem mieszać, gdy się ususzy, utrzymywać w woreczku. Zimową porą gdy się ma użyć, moczyć w ciepłéy wodzie, a po odgotowaniu będzie jak świeży.

Groch w strączkach.

Wziąwszy groch w strączkach, byle się tylko ziarnka ukazały, po obu końcach strączków końce się odłamują i żyłki poboczne wyciągają, porozrzynać na pół i spuścić na wrzącą wodę, gdy się dobrze sparzy, odlać wodę, a strączki wyłożyć na serwetę, póki para wyjdzie; rozłożyć potém na blachę i w letnim piecu wysuszyć. Zimową porą bierze się ile potrzeba, zagotować, potém wodę odlać. Rozpuścić masła, włożyć do niego groch, dodać cukru, i pod pokrywą nieco przytuszyć, przydawszy trochę kopru, zielonéy pietruszki i mąki. Smak onego będzie jak w lecie.

P e k e f l e y s z.

Pekefleysz urządza się na lato w marcu, ułożony w półbeczułkach i ankarach zasmolonych, i co tydzień powinien się przewracać, aby rosół przechodził pomiędzy mięsem. Gdy się ciepło zacznie, włożyć do lodu.

Urządza się zaś tym sposobem: wziąć z karmnego wołu mięsa świeżego, oczyściwszy porąbać na sztuki, szczélnie ułożyć w beczkę, obsypać solą i saletrą przygotowaną, układa się to ściśle i ubija, aż się dopełni i rosół pokaże, układać między tém mięsem szynki i ozory, co nadaje smak przyjemniey-

szy. Jeżeli się ma układać do piwnéy beczki, sypię się saletry funt miałko utartéy, soli półczwarta garnca, kwartę kolandry, kwartę jałowcu, funt liścia bobkowego, tyleż rozmarynu, pieprzu angielskiego ćwierć funta, trzy główki czosnku usiekanego, kolandrę i rozmaryn przez pół przetłóc należy. Czosnek oddaje się do woli, lecz główek trzy nie da się zbytecznie czuć w beczce, a smak będzie przyjemnieyszy.

Śliwki czyli wiśnie na sałatę na zimę przyrządzone.

Ułożyć w słóy śliwek dużych świeżych z drzewa, wziąć bardzo mocnego octu, umoczyć funt cukru w wodzie i włożyć do rondelka pobielanego, octu kwarta, gdy się zagotuje i wyszumuje, wrzucić trochę cynamonu, kilka goździków, parę liści bobkowych; przegotować, wystudzić na zimno, i zalać, aby zajęło z wierzchu. Ułożone śliwki lub wiśnie w słoju obwiązać pęcherzem i utrzymywać w zimnym sklepie do użycia.

NB. Ocet z cukrem gotując uważać należy, ażeby się woda z cukru wygotowała, a sam ocet z cukrem pozostał, jeśli garniec octu, to cztéry funty cukru do wisień lub śliwek doyrzałych potrzeba.

Powidła ze śliwek na zimową potrzebę.

Wziąć doyrzałych śliwek węgierek, porozrzynać one na pół, pestki z nich powyrzucać i włożyć do naczynia pobielanego, a gdy się pełne nałoży naczynie, czémkolwiek przycisnąć, przez co znaydzie się na dnie sok. Wstawić potém na ogień bez płomienia, jak się ugrzeją i wypuszczą z siebie więcéy soku, dodać dla koloru bzowych doyrzałych jagód kwartę, rozgotować i przetrzeć przez sito. Włożyć znowu do rondla i wygotować mieszając, aby nie przypalić, złożyć wtedy do poléwanego naczynia i zawiązać pęcherzem. Używają się nayczęściéy w czasie postu do kołdunów, naleśników, pączków, z masłem lub oliwą.

Powidła z jabłek.

Odpiec jabłek winnych dobrych w niezbyt gorącym piecu na miękko, przetrzeć przez rzadkie sito zupełnie, i w pobielanym rondlu przegotować do gęsta, mieszając coraz na węglach, lecz nie na płomieniu, aby nie przypalić. Potém włożyć do naczynia glinianego poléwanego, obwiązać pęcherzem i wstawić do sklepu, gdy się mają używać, przydać zawsze nieco cukru, aby ostrość złagodzić.

Fasola na zimę.

Wziąć fasolę młodą zieloną, pokrajać według upodobania, wrzucić we wrzącą zasoloną wodę, zagotować, odcedzić i rozłożyć na przetak, aby przeschła i przestygła zupełnie. Potém układać w faskę olchową lub dębową i przesalać aż się napełni naczynie, potém przykryć, przycisnąć, obwiązać i wstawić do sklepu zimnego. Chcąc używać zimową porą, potrzeba moczyć w letniéy wodzie, aby sól z niéy wyciągnęła.

Drugi sposób.

Strączki fasoli zielonéy młodéy znizać na nitce naksztalt grzybów, każdy wianek pomoczyć minutę we wrzącéy wodzie dobrze zasolonéy i porozwieszać na słońcu lub w letnim piecu, aby wyschły, i konserwować na zimę.

Tymże samym sposobem postępuje się i z grochem cukrowym w łopatkach. Tylko wybierać do konserwy, potrzeba tak groch, jako i fasolę naymłódsze, i ostre końce odrzynać.

B o r o w i k i.

Chcąc borowiki zimową porą używać jak świeże, tym sposobem postąpić potrzeba: wybrać letnią porą nierobaczliwych borowików,

włożyć one do dobrze zasolonéy wody i zagotować, potém wybrać, aby przestygły, obetrzeć i przelewać masłem klarowném nieco zasoloném składając do naczynia, i dodać liścia bobkowego.

Borowiki, rydze drobne i kukurudza także się konserwują na zimę. Wrzucić do wrzącego octu, zagotować, wylać potém w jakie naczynie, byleby nie miedziane, gdy w tym przez noc postoi; układa się potém do słojów, zalewa się świeżym octem przegotowanym, dołożywszy po kilka ziarn korzeni, angielskiego pieprzu, goździków, kilka liści bobkowych, estragonu, wystudzić i zalewać w słojach.

Agrest w butelkach.

W czasie tym, kiedy agrest jest niedoyrzały, zielony i twardy, nabrawszy, oczyścić z ogonków i wsypać w butelki mocne porterowe, (lecz żeby były suche i czyste), mocno zakorkować i w sklepie wstawić do piasku, a używając zimową porą, będzie tak świeży, jak z ogrodu. Potrzeba jednak prędko zerwany oczyścić i wkładać do butelek, aby nie zwiędniał, i korki zasmalać.

Proszek grzybowy.

Gdy jest dostatek borowików, obrać z nich cienką ciemną skórkę, i wkładać w letni piec

na godzin kilka lub więcéy, aby zupełnie uschły, potém utłóc w moździerzu na proszek, przesiać przez sito, wsypać do butelki, zakorkować, i w każdym czasie można używać do potraw.

Szpinak na zimę.

Szpinak z liśćmi prosto z ogrodu włożyć do wrzącéy wody zasolonéy, aby się sparzył, potém zlać wodę, a szpinak rozłożyć na przetaku i wstawić do pieca letniego, aby się ususzył. Ususzony utrzymywać.

Sposób Lwowski konserwowania ryby w baryłkach.

Chcąc mieć zapas ryby przez całe pół roku, brać szczupaki lub liny żywe prosto z wody, rozpłatać przez grzbiet, wnętrzności odrzucić, a z ikrą, łuską i krwią układać w baryłkach, prażoną solą przesypywać, a gdy się napełni naczynie, przycisnąć jak pekefleysz, gdy wyjdzie sok na wierzch, scedzić i do lodowni wynieść.

Jabłka lub gruszki marynowane.

Wziąć jabłka winne gatunku naylepszego, bez plam, nie pobite, ułożyć w baryłce dwadziesto-garncowéy, przekładając warstwami cząbru z miętą tak, aby jedno dru-

giego nie dotykało. Jeżeli się biorą do tego gruszki, wybrać jeden gatunek bergamotów i tak samo urządzić; dopiero zalać tym sposobem: np. wziąć mąki gryczanéy garncy dwa, pszennéy tyleż, w naczyniu drewnianém zaparzyć wrzącą wodą tyle, aby zajęła jabłka lub gruszki i przemieszać mąkę, gdy się to ustoi przez dobę, położyć zwolna na nią sito i czystą wodą nie mącąc nalewać na jabłka czyli gruszki, zrobić okrągły woreczek takiéy wielkości, jaką ma powierzchnia beczki, nasypać do niego piasku, i na przykrytą szczélnie denkiem baryłkę położyć, i na lodzie utrzymywać, a kiedy mróz, to w piwnicy. Co tydzień zdeymować ten worek, obmyć zimną wodą, i gdy woda ścieknie, znowu położyć na jabłkach. Używają te się jabłka lub gruszki do pieczystego i na desert, które mogą trwać aż do Wielkieynocy.

Cébulka maleńka marynowana w słoju do potraw.

W jesieni wybierać maleńką cébulkę, ułożyć w rondel z łuską, lecz oczyszczoną z ogonków, i raz w wodzie zagotować, same koniuszki zrzynać i łuskę zdeymować, a będzie trzymać się w całości, włożyć do zimnéy wody i z niéy wybrać na przetak, żeby woda ściekła; układać w słoiki, zalać przegotowanym octem z trochą soli, trochą cukru,

angielskiego pieprzu, goździków, liści bobkowych, wylać, gdyby w naczyniu ostygł, tylko nie w miedzianém, gdyż zmiedzieje, zalewać i pęcherzem rozmoczonym w słoikach obwiązywać, a lepiéy jeszcze zalać wierzch oliwą, aby okryła; używając zimową porą do potraw i sosów, brać razem z tym octem, jest on słodkowaty, i będzie miał swóy smak; sposób ten marynowania cébuli jest pożyteczny a niekosztowny, bo ocet i cébula wszędzie się znayduje.

Szarlota, rodzay cébuli.

Ta cébula podobna jest do czosnku, lecz ząbki ma większe, jest czerwona sama i łuska na niéy; można ją tymże sposobem marynować jak drobną, albo też obrać syrową po ząbku, obrawszy kwaterkę, smażyć w maśle zwolna na węglach, gdy miękka będzie, dodać pół kubka kawianego octu, zagotować pod pokrywą dobrze, w tenczas służy do sosu baraniny, a naybardziéy do kaczek.

Estragon solony.

Estragon można mieć w naymnieyszym ogródku, równie jak i w naywspanialszym, a jest bardzo użytecznym w domu. Gdy wyrośnie, zbierać listki zielone, używając do potraw, wziąć w rondelek masła kawałek

równéy wielkości włoskiego orzecha, parę łyżek octu, zagotować, listki estragonu pokrajać, włożyć do sosu źwierzyny lub innego, a ma odor wyborny i smak przyjemny. Solić listki w kamienném naczyniu lub glinianym słoju, posypawszy solą, zmieszać, ułożyć i przycisnąć, gdy sól przetrawi, uleży się i opadnie, powtórzyć to raz i drugi, aż z wierzchu rosół się pokaże; w tenczas przykryć wierzch denkiem, a nadto obwiązać pęcherzem. Takim sposobem zamarynowany estragon, przez całą zimę, i do nowego utrzymać się może. Biorąc do użycia, zagotować z trochą octu, który tu lepiéy służy jak cytryna. Suszyć się powinien razem z gałązkami, i suszony kłaść do octu, co robi odor i mocy dodaje.

Kopr i pietruszka.

Kopru zrywać same pióra i tymże samym sposobem solić, który przez rok trwać będzie. Dobrze jest także suszony utrzymywać. Równie też pietruszkę zrywać, i dobrze jest mieć suszoną.

B o b.

Bob buyny zrywa się, ze strączków wydobywają się ziarna, z których się łatwo skórka zdeymuje, a potém się rozdwaja na dwie części. Woda się zagotuje zasolona, ziarna wrzucają się do wrzątku i raz zagotować po-

trzeba, potém zaraz odlać na przetak, i na blasie suszyć w piecu po chlebie.

Masło rakowe.

Opłókać raki w wodzie, aby piasek na dnie naczynia pozostał, posolić, nalać wodą, aby zajęła, włożyć zielonéy pietruszki i kopru, raz dość raptem zagotować, zdjąwszy, niech trochę postoją pod pokrywą, zlać wodę, a raki na stół lub przetak wyłożyć, aby prędko ostygły, gdyż raki prędko inny odor przyjmują. Obierać same skorupki, tłóc miałko w moździerzu, przesiać na sito, i kiedy tych skorup byłoby kwart dwie stłóczonych, to masła dodać kwartę, przetłóc razem, w rondelku postawić wraz na ogień mały, lecz nie na płomień, niech się powoli rozegrzewa, coraz mieszać, a gdy się zacznie smażyć, gdy masło okaże kolor rakowy piękny, na mocne płótno wyłożyć, i kręcąc płótno wycisnąć na misę polewaną, lecz nie lać na nią wody, gdyż kolor i odor tracą skorupy; smażąc dodaje się dla lepszego odoru kopru. Z tego masła robią się zupy i sosy. Chcąc zakonserwować na tę porę, kiedy już raków nie ma, trzeba składać w kamienne słoje i na lodzie utrzymywać, lecz nie długo. Szyjki można wycisnąć na serwecie, tém masłem zalewać w słoik, można i suszyć zwolna w piecu, a poźniéy przez kilka godzin moczyć.

Bulon z pomidorów.

Pomidory są bardzo użyteczne w kuchni, lecz gdy lato zimne, trudno jest o nie, gdyż dóyrzeć nie mogą, i dla tego konserwować się z nich bulon powinien.

Biorą się pomidory czerwone, doyrzałe, obrywają się szyple po końcach, rozrzyna się w poprzek tak, gdyby środkowe przedziały były przerznięte, z których powinien wyciec sok i ziarna, jako nieużyteczne, wycisnąć je, kłaść pomidory, to jest: same mięso przy skórce, włożyć do rondla, ucisną się same, gdy będzie pełny, i postawić na ogień na trzynożkach, jeśli kuchni angielskiéy nie ma, wody nie podlewać, gdy sok dobrze się okaże, postawić na dobry ogień i gotować przez pół kwadransa naymniéy, potém przetrzeć przez sito, aby łuska pozostała na sicie, a tę marmuladę gotować, coraz mieszając na ogniu, lecz nie na płomieniu, gdy już będzie gęsta, blachę czystą oliwą cokolwiek wytartą postawić równo, i tę massę rozciągnąć cieńko; potém na słońcu postawić na kilka godzin, lub na piecu piekarnianym, a gdy wyschnie, pokrajać w plasterki, złożyć jak książeczkę, zawinąć w papier, a zimą do sosu mięsnego lub ryby użytym bydź może, gdyż daje kolor różowy piękny, odor i smak przyjemny. Można na krótką konserwę tę marmuladę utrzymywać. Kiedy się przetrze

i zagotuje jak na bulon, złożyć je do słoja, papierem wysmarowanym przykryć, a z wierzchu obwiązać pęcherzem i trzymać na zimnie. Z soku wyciśnionego z pomidorów wybrać ziarna, przepłókać, gdyby z nich ściekł kley, odlać na przetak, wysuszyć ziarna, a będą zdatne na nasienie.

Kiedy pomidory są niedoyrzałe, zielone, należy we środku wydrążyć i marynować jak korniszony lub ogóreczki maleńkie.

Jak przysposobić letnią porą w domu drób skruszały, oraz utrzymywać źwierzynę.

Kto ma na lato lodownię, powinien mieć pak czyli skrzynię z wiekiem, którćy dno powinno bydź poświdrowane, aby były dziury. Gdy się lód upakuje w lodowni, umieszcza się w lodzie ta skrzynia tak, aby jéy wierzch był równo z lodem, wewnątrz paku tyleż lodu ubić, osolić go i ceratą wierzch lodu przykryć, podług expensy dyspartymentowéy ilość drobiu wybrawszy, układać nie parzony, lecz skubany tak, gdyby się nie dotykał do siebie, zamknąć wieko, gdy zamarznie, przez całą zimę nie psuje się i kruszeje, a letnią porą na znacznieysze potrzeby używać i można przesyłać.

O źwierzynie.

Zwierzynę letnią porą oskubać, lecz nie moczyć, wypatroszyć, wewnątrz jedlinką wypchać i tak w paku lub skrzyni utrzymywać w lodowni, jak wyżéy opisano.

O przysposobieniu źwierzyny z jesieni na zimę.

Gatunki źwierzyny, która za nadeyściem zimna zupełnie niknie, wyborną jest w pośród zimy. To ptastwo na schyłku swojego wędrowania, gdy już coraz więcéy odlata w inne strony, myśliwi przysposobić powinni. Naczynie miedziane do lodu wstawić, może to bydź kociół lub wanna, do czego nakrywa powinna bydź szczélną, a od dna aż do wierzchu lodem obsypać, osolić dla lepszego utrzymywania zimna, dodać cokolwiek saletry, lecz wewnątrz nic nie kłaść do lodu, tylko na pokrywę, w tenczas układać źwierzynę tak, aby jedna sztuka drugiéy nie dotykała, gdy się to zapełni, na wierzchu urządzić jakby rószt z błonek lub łozowych prętów, i tak postępować, aż się napełni naczynie, a gdy zima się ustali, wyjmować zamrożoną do użycia, i tak postępować, jakby z tą, która w piórach nieskubana. Do tego bierze się letnie ptastwo na porę zimową, a zimowe na lato. Jako to: na zimę bekasy,

dubelty, ficzlauzy, słomki, które w jesieni są dość łatwe i naytłuścieysze; a na lato kwiczoły i jemiołuszki.

O marynowaniu źwierzyny, która będzie jak świeża.

Bekasy naylepiéy przysposabiać od połowy augusta, w tenczas są one naytłuścieysze. Oczyściwszy, wyciera się płótnem lub serwetą, nie odrzucając główki dla znaku, iż był bekas prawdziwy. Opieka się na rożnie przez pół polewając masłem, układa się w lodowni na blasie, stawi się na lodzie przykrywszy, niech tak poleży przez dobę lub dłużéy, nim będzie więcéy źwierzyny. Bierze się masła niemytego z solą, rozpuszcza się, tylko aby nie było gorące, i na widelcu macza się, gdyby wkoło objęło. Po czém układać na blachę, lecz jeden do drugiego nie dotykać, ażeby masło nie opadało; masło zaś gdy zastygnie, odegrzać i podobnież kontynuować układanie w baryłkę z ostróżnością, gdyby masło w całości na nich pozostało, przekładać listkiem bobkowym, aby nie dotykały się jeden drugiego. A gdy się wypełni, zalać octem, dnem zabić, zasmolić i do lodu wstawić, na wiosnę i w śród zimy jest rzadkością. Ocet tak urządzić: trochę zasolić, do garnca włożyć łót angielskiego, pół łóta prostego pieprzu, dwie łyżki stołowe so-

ki, trochę estragonu, zagotować, wystudzić, zimnym zwolna zalać, gdyby z nich masła nie obić, wybierając na potrzebę dopiekać i gorące na stół dawać. Na lato, zimową porą tak przysposabiać jemiołuszki, kwiczoły i inne ptastwo.

Baranina w jesieni po tatarsku.

Baranina solona powszechnie jest użyteczna dla domowników, lecz urządziwszy ją dobrze, może służyć i do stołu. Dobrawszy kilka baranów młodych, karmnych, gdy się odrzuci głowa, skóra, nogi, trzeba wypatroszyć, porozcinać, wybierać kości z grzbietu, łopatek i pieczeni, zamarynować sposobem pekefleyszu, dodaje się potém soli w miarę, cokolwiek saletry, liścia bobkowego, rozmarynu, angielskiego pieprzu i cokolwiek czosnku. To się urządza, gdy jeszcze mięso ciepłe, aby zaś wydało z siebie prędzéy sok, należy przycisnąć. Gdy w rosole poleży przez niedziel dwie lub mniéy, opiec cokolwiek na blasie w piecu, zwinąwszy nakształt rolady, poźniéy obwędzić, lecz nie w dymie, ale na powietrzu przez dni kilkanaście, strzegąc, aby ani deszcz, ani śnieg nie zamoczył, po czém używać do gotowania. Dla odmiany smaku, można przez dni trzy podwędzić jałowcem, dodając cokolwiek rozmarynu.

O prosiętach obwędzanych.

Prosięta młode, które zbyt przerosłe od miesięcy trzech oparzywszy, oczyścić, rozpłatać wzdłuż na pół, wybrać kości grzbietowe, wraz za ciepła urządzić sposobem pekefleyszu z solą, trochę saletry i korzeni, po dniach dziesięciu, złożyć jednę połowę z drugą, pod prassą nacisnąć na dni parę, gdy ściecze sok, wytrzeć wilgoć lub obsuszyć na wietrze, obwinąć papierem pokłótym tak, aby dym mógł przechodzić.

Sposób utrzymywania młodego drobiu.

Gdy z wiosny dobrze ociepleje i nastaną kurczęta, indyczęta, zrobić dół głębokości łokcia, a długości i szerokości według potrzeby, łokieć lub dwa, nasypać piasku czystego, potém nakłaść ziemi z inspektów przestarzałéy, nalać świeżą krwią z jednego lub dwóch zabitych wołów, po wierzchu polać pomyjkami zebranemi od stołu, przykryć deską szeroką, po dwóch dniach znowu polać pomyjkami, a znaydą się robaczki, które będą przez całe lato. Każdego ranka rzucić rydlówką kurczętom na pokarm, co chciwie chwytać będą, na posypanym piasku około domu, wieczorem także, zawsze dół przykrywając, kurczęta i indyczęta będą już tego mieysca pilnować, a ten pokarm bardzo ich tuczy.

Utrzymywanie raków dla wygody stołowéy.

Letnią porą niektórzy zwykli utrzymywać raki, nalewając je mlékiem, kładąc nieco mięsa i zieleniny, co jest i szkodliwém i niepożyteczném; mléko bowiem i bez raków letnią porą prędko kwaśnieje, mięso przybiera swąd i raki tém się zarażają. Radzę więc ten sposób daleko lepszy: wziąć raki żywe w naczynie drewniane, zaraz nalać w piwnicy maślanką, przesypać kaszą, a po wierzchu raków różną zieleniną świeżą posypać, wieczorem przebrać raki do drugiego naczynia i znowu podobnie nalać, w dni trzy ukarmią się, które tak długo, jak chcąc można konserwować. Kasza się przysposabia tak: wziąć wody garniec, łoju kruchego funt usiekać, z nim wodę zagotować, zasypać kaszy kwartę, ułuszyć na miękko, wsypać na raki część czwartą przestudzoną i polać maślanką tyle, aby je cokolwiek z wierzchu zajęła, drugą część użyć wieczorem, a na drugi dzień resztę téy kaszy.

O konserwie drobiu do drogi.

Jeśli znaczne partye drobiu, to jest: pulardy, kapłóny, indyki karmne, czy kury, dostawiają się na handel, lub potrzeby dworu, aby uniknąć strat i szkody, potrzeba wiel-

kiéy pilności. Postępować więc należy następnym sposobem: drób wraz po zabiciu gdy ciepły, da się nayłatwiéy oskubać, trzeba to uczynić dnia jednego, nie moczyć, lecz wypatroszyć i we środek napchać bibuły, gdyby wilgoć wyciągała. Potém drób zamrożony układać w sanie warstwami, przekładając słomą prostą, lecz niezbyt wiele. Jeśliby niespodzianie nastąpiła odliga, co naypewniéy zaszkodzić może, w ówczas widząc, że z wierzchu drób wilgotnieje, należy go rozłożyć, odmienić słomę, a gdy zupełnie rozstanie, wyjąć ze środka drobiu wilgotną bibułę, wypchać świeżą jedlinką z świeżym lodem, co da chłodek, wzmocni zimno, i bez ważnieyszéy utraty, dostawi się na mieysce przeznaczone.

O musztardzie.

Nayważnieysza dobroć musztardy od tego zależy, gdy gorczyca, która będzie do musztardy użyta, ma należyty kolor, zapach i moc. Takową gorczycę kładąc do pieca w godzinę po wyjęciu z pieca, suszyć bardzo zwolna, gdyż inaczéy straciłaby moc swoję. Gdy ostygnie, zaraz stłóc, a przesiawszy zsypać i zakorkować. Tak przechowywana, nigdy się nie psuje.

Zaprawa musztardy.

Powyższego proszku ile trzeba na raz lub

na dalsze razy wsypać do rondelka, włać trochę wody, a lepiéy octu, mieszając raz zagotować i natychmiast od ognia odstawić. Gdy przestygnie, dodać trochę cukru utłóczonego, cokolwiek oliwy i bardzo mało soli, po czém mieszać rozprowadzając dobrym octem.

Musztarda z miodem.

Wziąć kwaterkę miodu do kwaterki gorczycy, albo też do kwaterki gorczycy pół kwaterki miodu. Miód na węglach przyrumienić, wlać trochę oliwy, dołożyć proszku gorczycy, octu i zaparzyć, gdy ostygnie, rozprowadzić, aby tylko nie rzadko, potém zlać i zaszpuntować. Używać w potrzebie.

Bulon myśliwski, który także może bydź użyteczny w podróży.

Zająca, cietrzewia, kaczkę dziką, która ma oddzielny odor od swoyskiéy, jarząbka, kurę lub indyka, odpiec dobrze na rożnie, polewając masłem, lecz to wszystko oczyszczoném bydź powinno bez moczenia, gdyż odor woda wyciąga; potém pociąć cokolwiek, większe kości odrzucić i wstawić do pieca na godzin kilka, gdyby wyschło na sucho zupełnie, a gdy wystygnie, da się stłóc na proszek; chcąc, można dodać kilka grzybków suchych, siać na gęste sito, a wysiewki grube

powtórnie przetłóc i przesiać; zsypać do mocnego słoja, obwiązać pęcherzem i w drodze używać na zupę lub do potrawy; a na osobę użyć łyżeczkę kawianą do kilku jay syrowych i usmażyć, to daje smak i posiłek.

O potażeryi czyli włoszczyznie.

W wielkiéy ilości robiąc bulony, czy też do wielkich stołów, niektórzy zwykli oczyszczając włoszczyznę rzucać ją do wody i moczyć czasem nawet przez noc całą, co wyciąga smak bez potrzeby. Dla przekonania się, dość jest nalać dwie szklanki czystéy wody, i do jednéy włożyć jeden lub parę salerów oczyszczonych, skoro postoi przez godzinę, woda zmieni kolor i smak, zatém włoszczyzna na tém traci; toż się dzieje i z inną potażeryą, która przez przemoczenie traci smak, który jest do mięsiwa i ryb wielce potrzebny. Oczyszczając zatém włoszczyznę z piasku, należy ją tylko przepłókać i natychmiast wybrać z wody, jak na francuzkich kuchniach postępują.

Opisanie rósztu.

W wielu mieyscach dało mi się postrzedz, iż kuchnie o rószcie nie mają dokładnéy wiadomości, to przecież naczynie przynosi wiele korzyści, i oddzielnie pomaga smakowi. Nie mając rusztu, smażąc na patelniach lub

pokrywach, potrzeba dostatek podlewać masła, nawet do baranich kotletów; jeżeli w jesieni są tłuste, młode i smaczne, należy je piec na węglach na rószcie, które naczynie według niniejszego opisania, każdy kowal zrobić potrafi. Rószt wielkości arkusza papieru, na osób dziesięć wystarczy, powinien mieć nożek cztéry, wysokich na pięć cali, wprawionych do cztérech ramek, a na wierzchu przybite płaskie ramki na cal szerokie i na cal jedne od drugiéy odległe, a w w jednéy ramce nayfundamentalnieyszéy rączka mocna, którą się stawi ułożywszy mięso lub rybę na rozpalone rozgarnięte węgle. Smażąc, bardzo mało używać masła, gdyż ściekając zapala się płomieniem, a w tenczas mięso lub ryba będą naysmacznieysze.

Trunek z jabłek, gruszek winiuwek bez wody.

Wziąć jabłek doyrzałych winnych dobrego gatunku trzy części, a czwartą słodkich, tłóc w stępie całkiem nie obierając z łuski i ziarnek, które mają swóy smak oddzielny, utłókłszy na miazgę, wziąć pod prassę i wycisnąć sok zupełnie, miazgę zaś, aby zupełnie ściekła, zostawić, niech przez będącą w prassie szparkę sok spłynie, który sciecze na wielką leykę obwiązaną gazą, a mięso z jabłek pozostanie na gazie. Gdy się sok ustoi,

zlewać go do naymocnieyszych butelek, korkować, zasmalać i do piwnicy wstawić. Gdy czas jaki postoi, zformuje się wyborny napóy, musujący jak szampan, a smak bardzo będzie przyjemny. Lepiéy jeszcze wypuszczać sok z prassy do baryłki lub ankaru od malagi, albo madery. Gdy miesiąc postoi, złać w butelki, nie mącąc na dnie i poszpuntować, a tak gdy czas długi postoi, nabierze nawet mocy, osobliwie z gruszek winiuwek, które tymże sposobem przyrządzić, nie mieszając jabłek.

O prassie.

Zrobić szufladę np. długości i szerokości po łokci dwa, głębości więcéy pół łokcia, w dnie z boku ma bydź wprawiona rurka, opatrzona durszlakowatą czyli gęsto przedziurawioną blachą, dla zatrzymywania miazgi jabłek. Dno szuflady na cal grubości wyściełą się słomą, odciąwszy kłosy, raz kładnąc słomę wzdłuż, drugi raz w poprzek, a trzeci raz też wzdłuż. Po czém można kłaść jabłka stłóczone wewnątrz. Wieko powinno bydź dychtowne, któreby za przyciśnięciem wchodziło do środka.

Węgierki.

Śliwki dobrze doyrzałe, obrane z pestek, tak jak kapusta się siekają, pestki utłóc i do-

łożyć, gdy się przefermentuje, opadnie, sok przecedzić parę razy, a będzie wódka wyborna, ale napoju tak jak z uprzednich fruktów zrobić nie można.

Ogórki gospodarskie.

Chcąc, aby ogórki były trwałe i pełne, trzeba je brać prosto z ogrodu, doyrzałe, wycierać na syrowo każdy z osóbna, układać w beczkę opatrzoną nowemi obręczami, przekładając liśćmi dębowemi i wiśniowemi z dna aż do wierzchu, gdy się pełno ułoży, należy beczkę zadnić i zasmolić. Wziąć wody ile potrzeba do zapełnienia beczki w naczynie, wsypać soli, aby dobrze osolić, bo ogórki gasić będą słoność swoją wilgocią, zagotować i odszumować, nakoniec prześwidrować dziurę w dnie beczki, i wstawiwszy leykę, zalać wrzącą wodą ogórki, zatknąć korkiem i zasmolić.

Jak dostawić szczupaka lub karpia żywego w dalekie strony letnią porą.

Gdy jest świeżo złowiony karp albo szczupak, skoro tylko wyciągnięty z wody, trzeba zaraz pod skrzele włożyć kawałek gąbki w winie umoczonéy, a w gębę chleba pytlowego z wódką. Zrobić pak stosowny do potrzeby wielkości, zbity z podziurawionych

desek i dobrze mchem świeżym podesłać, również po bokach i z wierzchu, i zabić deską podziurawioną, polać dobrze wodą rzeczną, i toż co mil trzy powtarzać, a niechybnie żyć będzie.

Zimową porą.

Dać w gębę chleba z wódką, a pod skrzele gąbkę z winem, i grubo słomą obłożyć rybę, przybywszy do mieysca, włożyć w wodę do wanny, a wnet ożyje.

Informacya o drożdżach.

Chcąc utrzymać letnią porą drożdże, należy je chować na zimnie, gdyby kwas nie wpadł; do gęstych drożdży pół garnca, wlać kwaterkę mocnéy wódki, a lepiéy spirytusu, i wymieszać, lecz nie w miedzianém naczyniu utrzymywać, mogą służyć przez kilka tygodni, a mocy swéy nie tracą, tak ich zasili ten sposób. Lecz jeśliby wpadła gorycz, lub kwas czuć się dawał, należy nalać pół garnca drożdży trzema kwartami wody zimnéy i włożyć kawał lodu, niech tak postoją przez dobę, gdy drożdże spadną na spód, wodę zlać, jeśliby w kosztowaniu jeszcze miała bydź gorycz, tedy powtórnie nalać, a potém podmocować wódką.

Drożdże czarne.

Te drożdże używają się tylko w niedostatku białych, gdyż farbują ciasto nawet z naybielszéy mąki zrobione, jeśli potrzeba każe onych użyć, należy tak postąpić: wziąć do rondla drożdży tych pół garnca, otrębi pszennych garniec i mléka tyle, aby dość gęste były, ciągle mieszać przez godzinę na małym żarze, aż będą tak ciepłe, jak nadóy od krowy, gdy drożdże zaczną się ruszać, przekręcić przez płótno nowe niezbyt gęste, rozdzieliwszy całą tę ilość na razy trzy, aby się dały lepiéy wykręcić, czyli wycisnąć, i zlać wyciśnięte drożdże z mlékiem do naczynia drewnianego i włożyć kawał lodu, o-raz dolać wody pełną faskę, nazajutrz zlać wodę, drożdże zostaną na dnie, jeżeli nie są jeszcze dość białe, powtórzyć toż samo działanie, a tym sposobem brud zostanie na otrębiach, drożdże zostaną na dnie, do których, zlawszy wodę, dodać kieliszek śpirytusu dla wzmocnienia, i w razie potrzeby używać ile okoliczność wymaga, a będą białe i dobre.

Sok dla użycia zamiast cytryn.

Wziąć agrestu niedoyrzałego, zielonego, obczyścić szypuły, lecz nie moczyć, utrzeć na miazgę w makotrach, niech postoi w na-

czyniu glinianém poléwaném, lub szklannėm na słońcu przez dobę, puścić na worek flanelowy, żeby ściekł, a skoro ścieknie i na dno opadnie fuz, a z wierzchu okaże się pleśń, zbierać i zlać nie mącąc w butelki, cokolwiek na wierzch oliwy, zakorkować i zasmolić, zakopać w piasek i używać w potrzebie.

ROZDZIAŁ XIII.

O KUCYI.

Rejestr potraw rozmaitych, służących w dzień kucyi.

Proporcya w tych potrawach brana jest na osób 30, a chcąc na 15, to zmnieyszyć w połowę téy proporcyi.

1. Wybór zup trzech.
2. Szczupak na szaro.
3. Szczupak na żółto.
4. Szczupak lub sądak na zimno.
5. Karp lub leszcz sadzono.
6. Okunie z kartoflami.
7. Szczupak w łusce.
8. Jażgarze z imbierem.
9. Sago legumina.
10. Kapusta czerwona z kotletami.
11. Pieczyste z sałatą rozmaite.
12. Ciasta rozmaite.

Danie drugie, które na stole ustawione bydź powinno zamiast desertu.

13. Groch z sytą.
14. Śliwki.
15. Kisielek migdałowy.
16. Ryż z sytą.
17. Grzyby z chrzanem.
18. Łamańce.
19. Kisielek kartoflany.

Szczupak na szaro.

Bierzemy świeżego dużego szczupaka, oczyszczamy onego z łuski, krajamy w dzwona przyzwoite podług wielkości szczupaka, posolemy, aby usłoniał, lecz nie w miedzianém naczyniu, tego się naybardziéy wystrzegać należy, ale w necce drewnianéy lub glinianém polewaném naczyniu; a gdy ryba przez parę godzin lub więcéy nasłoniała, wypłókać w wodzie jednéy i drugiéy, wytrzeć serwetą, układać potém w rondel, gdyby był pobielany we środku, nalać smakiem przez sito przecedzonym z włoszczyzny zgotowanym, z kilku pietruszek, salery, cébuli, wlać octu dobrego winnego półtory butelki, wina stołowego francuzkiego parę butelek, rodzének oczyszczonych dużych funt, i gotować na ogniu mocnym do dwóch kwadransów, potém zlać smak z niego do rondelka, dodać do

niego gąszczu przygotowanego kwart dwie, oliwy pół butelki, cukru funt, cynamonu kawał, gałkę muszkatową uskrobać, i gotować raz wraz mieszając, aż się sos wygotuje do tyla, jak na dwa blaty tylko zalać, dodać do niego rodzénki te, które się gotowały w rybie, oliwków bez kostek pół kwarty, limonów 4-ry, wątróbki od tych ryb miękko ugotowanéy pokrajać, cébuli w całku maleńkiéy oczyszczonéy z pół kwarty, ten sos mocno zagotować, a potém z garniturami temi polać szczupaka na blatach ułożonego i gorąco dawać do stołu.

Sposób robienia gąszczu.

Do rondelka wziąć dwie marchwi duże, skrajać one jak chcąc, tyleż pietruszki i salerów, nalać wody kwart trzy, niech się gotuje pod pokrywą, nim miękką nie będzie, dodać potém jabłek winnych na pół pokrajanych sztuk 10, chleba żytniego pytlowego od wierzchniéy skoryny funtów dwa i pół, skrajać go w kostki grube, potém gotować, nim się nie rozparzy na miazgę, przetrzeć przez sito samę miazgę, a ztąd będzie gąszcz służący do zaprawiania ryb na szaro.

Karpie lub leszcze sadzono.

Wziąć parę karpiów lub leszczów okaza-

łych, oczyściwszy one z łuski należycie, pokrajać w dzwona, ułożyć w wielkie naczynie i osolić miałką solą, a gdy już osłoniała, opłókać w wodzie, i tę wilgoć wytrzeć dobrze serwetą, układa się potém do rondla pobielanego dużego, dodać rodzének drobnych oczyszczonych z piasku pół funta, kawałek cynamonu, kubek kawiany kopru, korniszonów z kubek grubo w kostkę ukrajanych, marchwi czerwonéy dwie, pietruszki dwie w daski ukrajanéy na cal długości, cébuli drobnéy w główkach więcéy pół kwarty, skurki z cytryny wierzhcniéy w paski ukrajanéy, i tę wszystkę włoszczyznę ugotować na miękko w trzech kwartach wody, zalać smakiem tym na rybę, dodać wina stołowego i octu dobrego w proporcyą tak, aby rybę objęło, i na mocnym ogniu gotować pod pokrywą; jeśli wielki leszcz, to przez minut 12, a karpia przez 15, od zagotowania gdy już cokolwiek przestygnie, wybierać te ryby w dzwonach i układać na blaty z ostróżnością, gdyby dzwonów nie popsuć, i układać czyli uformować znowu całą rybę; także od nich mléko lub ikrę odgotowaną po wierzchu ryb układać, zalać potym gorącym sosem, w którym się gotowało, z temi wszystkiemi garniturami, i dawać gorąco do stołu.

Sos do tych ryb robi się tym sposobem: wziąć do rondelka funt cukru tłoczonego, wlać więcéy pół kwarty wody, a gdy rozmo-

knie, postawić na fajerce lub na węglach rozżarzonych, niech się tak cukier gotuje do koloru rumianego, z pilnością tylko uważać, aby go nie spalić, bo byłaby wielka gorycz, i żadne przyprawy nie pomogłyby; gdy już rumiany, wlać natychmiast dobre pół butelki wina, wsypać mąki dobréy pszennéy kubków dwa, i mieszać to na wolnym ogniu, nim się ta mąka przyrumieni; a gdy się to uskuteczni, po trochu lać i rozrabiać smakiem, w którym się ryby gotowały, a gdy się rozrobi, dodać soku wiśniowego usmażonego z cukrem pół kwarty, wrzucić kilka goździków, tyleż pieprzu angielskiego, i gotować ten sos do takiéy ilości, jaka jest potrzebna do zalania ryby; po czém przecedza się przez sito do tych garniturów, z któremi się ryba gotowała, dodać limonów w talerzyki pokrajanych ze trzy, lub cytryny, i to zagotowywa się na wolnym ogniu do zalania ryb. Ktoby żałował cukru, można to samo zrobić z miodem, to jest: wziąć kwartę prząśnego miodu i rumienić go tak jak cukier, a będzie sos dobry.

Ryba żółto, szaro, sadzono gotowana, powinna mieć sos słodkawo-kwaskowaty, a zatém, gdy się sos kończy gotować, dodawać jeśli braknie słodyczy lub octu.

Szczupak z łuską.

Wziąć szczupaka żywego, włożyć go do wanienki do bardzo zasolonéy wody, niech pobędzie w niéy póty, nim nie zaśnie, potém rozpłatać go na pół i krajać w dzwona, a ułożywszy go w naczynie, uprażyć na patelni sól kuchenną, i tą gorącą solą osypać szczupaka pokrajanego, a gdy przez godzin trzy tak pobędzie, gotować go poźniéy tym sposobem: zagotować w rondlu smak, to jest: wziąć wody garncy dwa, marchwi parę, kilka cébulek, pieprzu angielskiego w całku łyżkę, liści bobkowych ze dwa lub ze trzy, a ułożywszy szczupaka w rondlu, przecedzić zgotowany sos przez sito, i zalawszy na szczupaka, gotować na raptownym ogniu przez pół godziny, zgotowawszy, wybrać na blaty i dawać do stołu, do którego daje się chrzan tarty z octem.

Jażgarze z imbierem.

Wybrać świeżych jażgarzy większych w proporcyą tyle, ileby na półmisków dwa wystarczało, (lecz bywa i to, że z niektórych jezior trącą błotem, więc są nieużytecznemi) wybór jażgarzy oczyścić z łuski należycie, wypłókawszy dobrze każden z osóbna, maczać w wodzie gorącéy, aby kolce ostre i łuska lepiéy się okazała, powtórnie oczyścić i

nasolić, a gdy usłonieją, wypłókać i wytrzeć dobrze serwetą skrzele i całych, gdyby wody nie było; po czém w dwa rondelki wielkości półmisków posypać chleba tartego żytniego, aby dna rondelków zakryło, nieco posypywać imbierem, i tak warstwami układać jażgarze, powtarzać przesypką chlebem z imbierem i polewać oliwą dobrą, i tak aż do wierzchów rondelków przesypywać i oliwą polewać, potém zalać piwem, i do gorącego dobrze pieca pod przykryciem na godzinę lub więcéy postawić, potém przykryć rondel półmiskiem i przewrócić, a jażgarze wyłożą się w całku nie potarte.

Szczupak lub sądak na zimno.

Oczyściwszy zwyczaynie z łuski szczupaka lub sądaka, nasolić, i gdy nasłonieje dobrze, w ówczas zawinąwszy w serwetę każdego z osóbna, ułożyć w wannę, nalać smakiem zgotowanym z włoszczyzny, nieco zasolić, dodać octu dobrego butelkę, tyleż wina stołowego, zgotować raptem przez trzy kwadranse, jeśli sztuki wielkie; a gdy w tym korbulonie ostygną, naciągną smaku, wydobyć rybę tę na blachy, aby ściekła, smak ten wygotować do garnca, dodać karuku rybiego zgotowanego pół funta, ubić od jay białków 10. z kwaterką wody i wlać do tego smaku, lecz nie do gorącego, wymieszawszy dobrze,

postawić na ogniu, niech się wygotuje tego płynu z pół kwarty, po wygotowaniu, puścić na serwetę, a gdy ścieknie płyn klarowny, postawić na lód, niech zastygnie; wziąć potém dwie części tego płynu czyli auszpiku, rozegrzawszy dodać oliwy dobréy szklankę lub więcéy, razem na lodzie bijąc miotełką studzić, aż nim zgęstnieje i zżółknieje massa; potém tą massą pulchną oblewać wraz wydobyte z serwet, a położone w całku na półmiskach szczupaki lub sądaki. Garnirować potém ułożone oliwkami, kaparami, korniszonami, jajami twardo ugotowanemi, trochę cytryny krajanéy; dając do stołu, podawać do nich sos zimny tym sposobem sporządzony: zaparzyć mąki gorczycznéy dwa kubki kawiane w pół kwarty octu, dodać cukru kubek, oliwy dwa kubki, żółtków z jay ośmiu twardo zgotowanych i przetartych na sicie, i rozprowadzić potém octem, żeby zbyt nie był gęsty.

Gdy nie ma wanny dużéy tak, gdyby się w całku ryby mieściły, można w dzwonach odgotować, a poźniéy ułożyć jak cały; pod massą nie bardzo znać będzie, a dogodniéy dla gości, bez subjekcyi żadnéy brać pokrajany ze stołu.

Także, gdy nie ma do tego blatu, można porobić półmiski drewniane nakształt czółenek, a obwinąwszy serwetami, układać na nich rybę, a będzie dobrze.

Okunie na gorąco.

Wziąć okuniów świeżych w proporcyą na osoby, tak np. po dzwonie na osobę, oderznąć głowy, które tylko użyteczne dla wygotowania z nich smaku, gdyż całe są w kościach; rozerznąć na pół wzdłuż okunie, wyrznąć z nich koście i zdjąć zręcznie mięso nożem od skury z łuską, te skórki okuniów razem z głowami odciętemi użyć na smak, dołożyć do nich włoszczyzny, jako to: marchwi, pietruszki, saler, parę cébulek, kilka ziarnek pieprzu angielskiego, i to gotować przez pół godziny; a gdy się przecedzi na serwetę, aby było płynu kwart trzy, w tym zaś smaku czyli płynie gotować okunie przez kilka minut, układać potém gorące cząstki wkoło na półmisku, zalać sosem białym, a we środek półmiska włożyć kartofle.

Sposób robienia sosu do tych okuniów.

Wziąć do rondelka oliwy dobréy szklankę, wsypać do niéy mąki dobréy białéy blizko tyleż, mieszać to na ogniu małym, aby się mąka podsmażyła, potém rozrabiać tym smakiem, co się gotowały okunie, gotować mieszając do tyla, aby stało zalać na półmisku tę rybę, lecz go trzeba przecedzić. Kartoflę także odgotowaną gorącą obrać, wrzucić do rondelka do oliwy szklanki, wycisnąć cytry-

nę, trochą kopru lub pietruszki zielonéy posiekanéy obsypać i kłaść na półmisek do ryby.

Szczupak na żółto z nadzianiem.

Oczyściwszy szczupaka z łuski zwyczaynie, gdy usłonieje, wypłókać w dwóch wodach, wytrzeć serwetą tyle dzwonów skrajanych, na ile osób stół będzie nakryty, robić dziury nożem w dzwonie każdém, nakładać do nich siekanie z ryb, układać potém w rondel, nalać smakiem z włoszczyzny, to jest: marchwi dwie, tyleż saler, pietruszki, dodać kilka ziarn pieprzu angielskiego, kilka goździków, kwiatu muszkatowego, razem to wszystko gotować, a ugotowany ten smak przecedzić na sito, aby włoszczyzna pozostała na niém; potém dodać octu winnego, wina stołowego w proporcyą, na raptownym ogniu odgotować, licząc od zagotowania przez minut 20, odstawić, zlać smak znowu, a z niego sos zaciągać tym sposobem: wlać do rondelka sporego oliwy funt, wsypać trzy kubki mąki, zaparzyć na ogniu z parę minut, aż się zasmaży mąka, wsypać pół funta cukru, rozprowadzić tym smakiem od szczupaka, gotować sos mieszając, a gdy stanie gęstawy, przecedzić go, dodać rodzének, oliwków, limonów lub cytryny, kuchra od szczupaków, szampionów z pół kwarty, zgotować to razem kosztując, aby smak był słodki ostry, i

razem zalać na rybę. Szafranu łót suszy się na papierze w wolnym bardzo duchu, utrzeć na mąkę z dodaniem kawałka cukru, aby lepiey się utarł, rozrobić pół szklanką wina ten szafran, i lać w sos gotujący się tyle, aby kolor żółty oku się okazał, a także będzie i odor.

Postne siekanie, czyli farsz rybny.

Bierze się nieodmiennie mięso z usłoniałego szczupaka lub lina, wypłókawszy w wodzie, wycisnąć na serwecie, wykroić kości i skórkę, samego mięsa funtów 4. usiekać nay drobniey, włożyć w moździerz, dodać do tego drobno usiekanych i usmażonych na miękko w kwaterce oliwy cébul dużych trzy, dwie łyżki pieprzu angielskiego, łyżeczkę prostego, piroga funt pszennego rozmoczonego w wodzie, wyciśnionego na serwecie, ten pirog dodawszy i trochę majeranu, tłóc mocno na miazgę, gotowy ten farsz nakładać do ryby. Gdy zaś dodamy drobno usiekanych grzybów, będzie inny farsz, z którego robią się kotlety do zupy grzybowey, a osobliwie krążki następnym sposobem: na stolnicy rozdzieliwszy na równe cząstki z lekka podsypując mąki, w formie cieńkich kiełbasek skręcać nakształt litery S., i w końcach tych powtykać czyli przyszpilać cieńkiemi drewnianemi rożenkami, gdyż bez nich w smażeniu stracą formę; układają się na blachę, którą wprzód

podzyngować oliwą, takoż i z wierzchu same krążki, potém sadzą się przed daniem do stołu na kwadrans do pieca, a gdy się upieką, kolor dostaną, dawać nayprędzéy do stołu; daje się także do nich chrzan z octem, a między rybami służą za pieczyste.

Do tego siekania gdy się dodaje masła i jaja, będzie delikatnieysze i lepiéy rośnie.

Zupa migdałowa.

(*Na osób 3o.*) Bierze się migdałów słodkich funtów trzy, gorzkich pół ćwierci, już z łuski oczyszczonych, tłókąc one skrapiać wraz wodą, aby oleju nie puściły, tego naybardziéy uważać; gdy się dobrze przetłóką, powtórnie lepiéy skrapiać, i gdy będą białawe, to znak jest dobry, więc tłóc na miazgę, nalać potém trzy kwarty wody wrzącéy, rozrobić migdały, i na mocném płótnie spuścić mléko, migdały wycisnąć dobrze, włożyć powtórnie w moździerz, dodać cukru dobrego ćwierć funta i tłóc z cukrem, aby się lépiéy starły na miazgę, wlać powtórnie wrzątku z kwartę i tak wycisnąć, to uskuteczniwszy, dodać wody w proporcyą tak, aby stało na wazę, takoż dodaje się cukru podług smaku, potém daje się gorąco na wazę i kładnie się wraz z rodzénkami ryż tym sposobem przygotowany: wziąwszy ryżu funtów dwa, należy go przebrać z uwagą, aby nie było ka-

myka, wysiać na sicie piasek, wypłókać w wodzie, potém nalawszy wodą, zagotować dobrze mieszając, odlać na sito, aby ściekł, włożyć w mierny rondelek, dodać funt rodzének dużych oczyszczonych, nalać potém wodą, dodać cynamonu kawał, nakryć i wstawić do pieca gorącego, aby się na miękko utuszył, po czém kłaść do wazy na wydaniu. *Przestroga.* Uważać pilnie, aby mléka migdałowego nie przydymić i nie zagotować.

Zupa grzybowa rumiana.

Wziąć do wielkiego rondla grzybów borowików dobrze urządzonych, młodych, ususzonych wianków trzy, marchwi skrajanych i pietruszki tyleż, kilka salerów i porów, tyleż cébuli dużéy z łuską na pół pokrajanéy, łyżkę angielskiego pieprzu w całku, goździków pół łyżki, kwiatu muszkatowego trochę, gotować to nalawszy wodą tak, gdyby swóy smak wydały, (dłużéy gotować, niż grubą sztukę mięsa), dodać ryb: linków kilka, tyleż miętuzów i jażgarzów, a będzie sos zawiesisty, potém odcedzić na durszlak lub przetak, wycisnąć i puścić na płótno, a gdy przeydzie, fuz na płótnie pozostanie, rozbić od jay 12. białka z troszką wody, wlać lecz nie w gorącą, mieszając dobrze gotować zwolna kwadrans, przepuścić na serwetę, będzie już klarowna; dodać dla garnituru i smaku miękko

odgotowanéy włoszczyzny i pięknie skrajanéy, jako to: marchwi, saler, pietruszki, tych samych grzybów ukroić cząstkę lub zrobić siekanie, do wazy gdy zagotują się, dodać makaronu włoskiego nieco, gałkę muszkatową sztłóczoną i zasolić w miarę, a poźniéy dawać do stołu.

Zupa z głogu.

Wziąć suchego głogu garniec jeden w garnek poléwany, dodać miękisza z bułek pszennych lub piroga funt, nalać wodą, gdy się rozgotuje, przetrzeć na sito, aby łuska na niém pozostała; po czém nalewa się winem, dodać cynamonu kawał, rozprowadzić, aby stało na wazę; na wydaniu zagotować, zlawszy na wazę, dodać grzanek podrumienionych z bułek pszennych.

Groch z sytą.

Wybrać grochu ziarn gatunkowego jednego koloru, odgotować w wodzie na miękko, odcedzić, wsypać na salaterkę, zalać sytą z miodu, opłatkami łamanemi po wierzchu obłożywszy, dawać na stół na zimno.

Ś l i w k i.

Bierze się śliwek węgierek kwart dwie lub trzy, przebrawszy do rondelka, dodaje

się kawałek cynamonu, skórki cytrynowéy, cukru pół ćwierci funta, zalać wodą, dodać szklankę wina, i tak gotować pod pokrywą, aby nie przydymić, aż mało pozostanie sosu, a wyłożywszy na półmisek, dawać do stołu.

Kisiel czyli blamanż migdałowy.

Migdałów oczyszczonych z łuski słodkich funt i ćwierć, gorzkich pół ćwierci funta tłóc na miazgę skrapiając wraz wodą, potém wlać wody kwartę, rozmieszać i na mocném płótnie wycisnąć, włożyć powtórnie migdały w moździerz z dodaniem ćwierć funta cukru, tłóc także, wlać potém wrzątku kwartę, i jak uprzednio postąpić, a gdy mléko gotowe, dobrze cukrem osłodzić, i karuku rybiego trochę mniéy jak pół funta dodać zgotowanego w cieńkie mléko, aby się rozpuścił, zlać potém do form i zaziembić na lodzie; wydając do stołu w wodę ciepłą umaczać i wykładać na naczynie stołowe, oblać sokiem fruktowym po wierzchu, obłożyć opłatkiem i dawać.

Marmuladka do makowego mléka.

Wziąć jabłek winnych sztuk 20, porozrzynać na pół, złożyć w naczynie i wstawić do pieca, gdy się upieką i będą miękkie, przetrzeć zupełnie przez sito, aby tylko skórki na sicie pozostały, włożyć do naczyń-

ka, dodać trochę cukru, trochę soku malinowego, wymieszać, wyłożyć na salaterkę, polać zrobioną z maku śmietanką lub migdałów, i dawać.

Ryż z sytą zamiast pęsaku.

Wziąć półtora funta ryżu, oczyścić z piasku, przebrać, aby nie było kamyka, zgotować na miękko w dwóch garncach wody, a to dla tego, aby kleykości ryż nie miał, gdy już miękki, odlać na sito, przelać wodą zimną, aby ściekł zupełnie, potém ułożyć ryż na salaterkach; wziąć potém cukru trzy ćwierci funta, pół kwarty wody, cykaty w kostkę z kubek, razem to zagotować, razy kilka wycisnąć, cytrynę dodać i oblać tém ryż na salaterkach. — Także dodać kawałek cynamonu.

Grzyby z chrzanem.

Wziąć grzybów, lecz nie robaczliwych w proporcyą na dwa półmiski, namoczyć w letniém piwie, na dobę, aby rozmokły, dobrze wypłókać z piasku, gotować kilka godzin (można w piwie lekkiém), gdy miękkie, wybierać, wytrzeć serwetą odrzuciwszy korzonki, maczać w mące, dobrze obsmażyć w oliwie na patelni, układać na półmisku wkoło, a we środek dawać chrzan.

Łamańce z makiem.

Wziąć maku w proporcyą (lepiéy gdy jest biały), wysiać z piasku, sparzyć wrzącą wodą, wybrać z niéy i trzeć wałkiem w naczyniu glinianém na miazgę, osłodzić w miarę miodem, dodać trochę wina (co się bardzo stosuje), ułożywszy na naczynie, obłożyć łamańce, które się tak robią: zagnieść z kwarty mąki ciasto twardo i nieco dodać soli, rozwałkować cieńko na stolnicy, wybijać z blachy rurką wielkości dwózłotówki, to odpiec i w mak układać na wierzch.

O PIECZYSTÉM POSTNÉM Z RYB.

Sielawa.

Oczyściwszy sielawę z łuski tyle, ile potrzeba, skrzele wydobyć z każdéy, porozrzynać grzbiet od głowy do ogona, kość wyrzucić i posolić drobną solą cokolwiek, wprzód wypłókawszy, po usłonieniu wypłókać w wodzie i każdą z osóbna serwetą wytrzeć dobrze; po czém do 30. sztuk sielaw, śledzi wymoczonych i należycie oczyszczonych z kości bierze się sztuk ośm, skrajać drobno, wyjąć mięso z linów lub szczupaków bez kości, skroić drobno, usmażyć w rondelku kilka cébul w oliwie, któréy wziąć szklankę dobrą, czyli pół kwarty, rybne mięso włożyć

na wierzch i śledzie, pod pokrywą podmacerować, dodać pół kwarty bułki tartéy, nieco pieprzu, majeranu, tę massę utłóc w moździerzu, a w niedostatku onego, usiekać, potém rozdzielać po cząstce, i nakładając w każdą sztukę, zawijać w pół arkusza papieru dobrze oliwą nasmarowanego, kłaść na blachę tak, aby jedna drugiéy nie dotykała, i sadzić do pieca na małe pół godziny, potém daje się do stołu z papierem rumianym. W piecu aby papier nie wziął od razu koloru, okryć innym, blachę należy podzyngować oliwą i popruszyć tartą bułką, aby papier odstawał.

Dalsze pieczyste z ryb wiadome każdemu, jak go odsmażać.

Pieczyste z jesiotra.

Gdy się jesiotra rozpłata wzdłuż na pół, odrzynają się od głowy nayw ększe części podług blatów, zdeymuje się skóra od mięsa, posolić miałką solą na patelni uprażoną, a gdy przez kilka godzin przesłonieje, wypłókać i wytrzeć dobrze serwetą, posypać delikatnie pieprzem angielskim, nieco prostym, muszkatową gałką, poleje się oliwą dobrze z obu stron i obsypie się bułką tartą, nakroi się w talerzyki marchwi kilka, pietruszki, saler, cébul kilka, kilka liści bobkowych, pokropić dobrze oliwą, i na tém kładną się pieczenie;

po czém podlać octu z pół kwarty, stawiąc do pieca, pokropić oliwą i przez godzinę niech się piecze, a gdy się dobrze podrumienią i upieką, zebrać na błaty, a sos ten z blachy zlać do rondelka, dodać trochę musztardy, szklankę wina, zagotować dobrze i przez sitko polać po pieczeni.

Przestroga. Ryby zmrożonéy nigdy nie solić, lecz do zimnéy wody włożywszy rozmrażać. Takoż nigdy nie solić w naczyniu miedzianém, gdyż wciąga do siebie gryszpan z miedzi. Skrzele z każdéy ryby się wyrzucają i dobrze się płócze.

S a g o.

Między rybami daje się dla przemiany półmisków sago, w proporcyi na dwa mierne półmiski bierze się funtów trzy sago, wysiewa się z piasku na sicie, gotuje się w wodzie przez godzinę często mieszając, odcedza się na sito, niech ścieknie; do rondelka kładnie się cukru, kawałek cynamonu, skórki cytrynowéy, nalewa się winem, aby zajęło i wygotuje się na gęsto; wyłożyć rondelek opłatkami i oliwą wydzyngować, włożyć sago i do pieca niezbyt gorącego wstawić na godzinę; a gdy się upiecze, wyłożywszy na półmisek, polewa się sokiem malinowym i daje się na stół.

O CIASTACH POSTNYCH.

Ciasto z makiem.

Wziąć na stolnicę mąki pszennéy przesianéy półtory kwarty, zarobić ciepłą wodą nieco zasoloną, dodawszy drożdży świeżych gęstych i białych łyżkę, wygniatać dobrze rękami, dodać maku pół kwarty, parę łyżek stołowych cukru, oliwy kubek kawiany, aby kruche ciasto było, wyrobiwszy ciasto dobrze, aż nim od rąk odstawać będzie, podsypać mąką, przemieszać, postawić na cieple, gdy podrośnie, przegnieść go dobrze, i toż samo uczynić raz trzeci; potém bierze się na stolnicę, przegnieść, rozwałkować i wyciskać okrągłe ciasto rurką na to zrobioną, kłaść na blachę czystą oliwą podzyngowaną, gdy się ciasto już wyrobi, postawić w cieple, aby podrosło, posmarować wodą po wierzchu, posypać cukrem i odpiec w piecu, a powinno bydź kruche.

Takież same ciasto zrobić dla odmiany bez cukru, lecz więcéy dodać oliwy, po wierzchu pieprzem posypać, oliwą posmarować, a będą miały smak odmienny.

Białe ciasta z rodzénkami.

Wziąwszy mąki w proporcyą, oliwy, drożdży, cukru, wodą ciepłą zarobić, a gdy się

wyrobi, dodać rodzének drobnych pół kwarty dobrze wymytych z piasku i z wody wyciśniętych, łyżeczkę kawianą kordymonii, z tém wyrobiwszy postawić, aby drożdże podruszyły, przerobić raz drugi, wywałkować, wybijać auszteche m, kłaść na blachę, cukrem posypać i upiec, lecz w niezbyt gorącym piecu.

Żółte ciasta z rodzénkami.

Zarobić wyż. wyrażonym sposobem ciasto, dodając oliwy, rodzének i cukru, łyżkę lub więcéy, szafranu, aby ciasto było żółte, a gdy dobrze przegniecione podrośnie, wałkować, wyciskać auszteche m, i biorąc każdą sztuczkę rozciągać palcami, aby były podługowate, a gdy podrosną na blasie, podzyngować oliwą i odpiec.

Pirożki z powidłem.

Zarobiwszy ciasto z dwóch kwart mąki zwyczaynym sposobem, a po przegniecieniu raz i drugi, rozwałkować grubości więcéy rubla, wybijać blaszanym auszteche m, nakładać we środek jedne powidłem, drugie zasłodzonym makiem roztartym, brzegi ciasta posmarować oliwą, zwijać, zakrywać mak lub powidła, formować pirożki kształtne, układać na blasie, a gdy trochę podeydą, podzyngować oliwą, cukrem posypać i odpiec w piecu niezbyt gorącym.

Ciasta z cébulą drożdżowe.

Zarobić ciasto z półtory kwarty mąki w wodzie, dodawszy oliwy, nieco soli, dość gęsto wyrobić i dobrze niech w mieyscu ciepłém postoi, aby podrosło, przegnieść powtórnie, a gdy podrośnie, rozwałkować, powyrzynać okrągłe wielkości szklanki sztuczki, włożyć we środek w każdą sztuczkę ciasta cébuli, zwijać i kłaść na blachę pobielaną, podzyngować oliwą, postawić, aby ciasto podruszyło, odpiec to, a gdy się upiecze, wyjąć i dawać.

Cébula się nie sieka, lecz cieńko się szatkuje, miarkować należy, aby do wszystkich ciast wlać oliwy podług cébuli, włożyć do rondla i pod pokrywą tuszyć, aby miękką była; z dodaniem trochę soli i pieprzu.

Te wszystkie ciasta mieszają się razem dając do stołu na półmiskach.

ROZDZIAŁ XIV.

O URZĄDZANIU MIĘSIWA NA ŚWIĘTA WIELKANOCNE I CIAST.

Siekanie do prosięcia lub baranka.

Wziąć należy świeżą wątróbkę cielęcą, pokrajać w plastry i usiekać drobno, potém przetrzeć na rzadkiém sicie, aby żyły na niém pozostały; wziąć masła ćwierć funta, usmażyć w niém drobno usiekanych cébul miernych dwie na miękko, włożyć wątróbkę i razem to na małym ogniu postawiwszy mieszać, aż zbieleje i zgęstnieje, wyłożyć potém na sito, aby przestygła i ściekła woda, która się w niéy znayduje, potém jeśli nie ma moździerza, to włożyć do misy lub makotry, dodać świeżéy słoniny odgotowanéy na miękko i usiekanéy funt, badyanu utłóczonego łót jeden, cukru łyżkę stołową, kubek mąki z chle-

ba palonego, soli w miarę, pieprzu angielskiego łyżeczek kawianych dwie, trzeć tę massę jak sérniki z dodaniem do niéy żółtków od jay 10, a białka zbić na pianę, zmieszać dobrze i nakładać prosięta lub baranki, a potém odpiekać.

Chléb palony bierze się dla tego, żeby siekanie miało kolor ciemny, o którego robieniu będzie opisano przy ciastach.

Sposób drugi robienia siekania do prosięcia lub baranka.

Wziąć od cielęcia lekkie z wątróbką, odrzucić żółć, dodać słoniny świeżéy funt, włożyć do rondelka, nalać wodą, dodać dla smaku włoszczyzny, korzeni, zasolić i ugotować na miękko, a gdy będzie już miękka, wyjąć na serwetę, wycisnąć wilgoć zupełnie i usiekać jak naydrobniéy; potém wziąć do rondelka masła pół funta, rozegrzać, postawić na lód i dobrze wymieszać bijąc żółtków sześć, jay całych cztéry; jak się ta massa wymiesza, dodać siekanie razem, dwie łyżeczki badyanu utłóczonego, pieprzu angielskiego łyżeczkę, trochę prostego, cukru dwie łyżek stołowych, tartéy bułki pół kwarty, rodzének drobnych z piasku oczyszczonych kubek kawiany, wymieszać to dobrze, a potém nakładać tém prosię lub baranka. — To się nazywa siekanie, czyli nadziewanie białe.

Siekanie żółte.

Dla odmiany koloru i odoru w smaku, dodaje się szafranu tym sposobem: w wolnym ciepłym duchu ususzyć szafranu drobinę, to jest: pół łóta, w moździerzu utrzeć z kawałkiem cukru na mąkę, wlać stołową łyżkę wina i rozmieszać dobrze szafran, a poźniéy z siekaniem, a wówczas będzie żółte.

Gdy są od dwóch baranków lub też prosiąt lekkie i wątróbka, to nie potrzeba brać cielęcéy, a można zrobić siekanie; z jednego zaś baranka lub prosięcia mało.

O pieczeniu baranka.

Bierze się baranka nieprzerosłego, zdeymuje się skórka z niego, zostawując tylko na głowie i kopytkach, a gdy się go oprawi i oczyści, posypać miałko utłoczoną solą, aby z parę godzin tak postał, a przez to skruszeje, nałożyć potém wewnątrz jakiem chcąc wyżéy opisaném siekaniem, zaszyć, kopytki i uszy okręcić papierem masłem podzyngowanym, na rożnie przed ogniem piec, a gdy gotowy, osypać go bułką tartą i obracać aż nim się zarumieni.

O pieczeniu prosięcia.

Na prosięciu cała zaleta, aby po upiecze-

niu onego, skórka była koloru rumianego, twarda i krucha, a to powinno bydź prosię tłuste i dozornie na rożnie pieczone, często słoninę świeżą na szpilce przygrzewać i nią nacierać prosię. Nieźle się i w piecu udaje, obłożyć słoniną cieńko w plastry skrajaną, uprzednio posypawszy solą miałko utłóczoną i w gorącym piec piecu.

Prosie saletrowane.

Gdy kto czasem występuje z wieyskiém święconém, dla zrobienia odmian między prosiętami; dobiera się na to prosię naytłuścieysze, nie przerosłe, oczyszcza się go należycie, płata się wzdłuż na pół i kładnie się między pekefleysz w rosół na tydzień, dobywszy go poźniéy, wytrzeć dobrze i obszyć płótnem rzadkiém i wędzić w dymie dni kilka jałowcem, dodając rozmarynu; potém się odgotowywa płótno odjąwszy w bulonie białym i daje się na zimno na stół między święcone.

Siekanie białe do indyka.

Wziąć mięsa cielęcego miękiszu funtów trzy, odrzucić żyłki, dodać z tego samego indyka kawał miękisza z piersi, usiekać to razem naydrobniéy, dodać słoniny usiekanéy półtora funta, cébul usmażonych w maśle na miękko dwie, bułek utartych na tarce, na-

moczonych w mléku i wyciśniętych, gałkę muszkatową, pieprzu angielskiego łyżeczkę kawianą, trochę prostego, soli w miarę, to utłókłszy na miazgę, dodać żółtków od jay 10., a 5. całych, przetłókłszy to, przetrzeć po trochu przez sito, po czém nałożyć do indyka i zaszyć.

Indyk saletrowany.

Oczyscić należycie indyka dobrego, a przez grzbiet zozerznąwszy, wyprawić, wyjąć kości z piersi, samę skórę z mięsem zostawiwszy i nogi dla proporcyi, dodać 4. funty miękiszu cielęcego, i włożyć na dni kilka w rosół pekefleyszu, aby mięso sczerwieniało i odoru nabrało, dobyć potém, wytrzeć z rosołu serwetą, nałożyć we środek siekaniem czyli farszem, dodać takoż do niego ozoru krajanego z wołu, słoniny świeżéy ukrajanéy, zaszyć, uformować nakształt całego, zabandażować w serwetę, włożyć w rondel pobielany, nalać przecedzonym bulonem z ozoru lub pekefleyszu, zgotować pod pokrywą na miękko, po czém dobywszy, odrzucić serwetę, obsypać auszpikiem siekanym, gdy już będzie w lodowni indyk zaziembiony, dawać do stołu.

Indyk rumianny z pieca.

Przygotowawszy indyka wiadomym spo-

sobem a gdy już zupełnie oczyszczony, nakładać siekaniem do środka, gdyby to siekanie było odpowiedne kolorowi, wziąć funt trufli, cwierć funta bulonu, szklankę wina madery, wygotować, wymieszać z siekaniem dobrze, dodać więcey jaj, żułtków pięć nałożyć i zaszyć, słoniną obłożyć w plastry zkrojoną, i w piecu doskonale upiec, za ziębić a położywszy na blat dawać, a będzie doskonale gustowny.

Indyczki lub kapłóny szpikowane z rożna.

Wybierają się Indyczki lub Kapłóny dobre, oskubawszy i wyprawiwszy, położyć na zimnie na dni trzy aby skruszały; uszpikować potém; nieco posolić, obwijać papierem masłem podzyngowanym, włożyć na rożen, a zwolna obracając przy ogniu polewać często tłustością gdyby papier się nie spalił, gdy miękki polewa się sosem, gdy sos nabierze koloru złotawego zdeymuje się na blat.

S o s.

Sos robi się tym sposobem: rozpuścić masła ćwierć funta, wsypać mąki kubek kawiany rozmieszawszy rozprowadzić w kwarcie słodkiéy smietanki, dodać bulonu kawałek wielkości cala, w bić żółtków cztéry mie-

szając zagotować dobrze, i tak używać do polewania Indyczek, kapłónów i innéy Zwierzyny opiekanéy szpikowanéy, która na rożnie się piecze.

Pieczeń Łosia.

Wyjmuje się sam miękisz zrazowy lub z innego mieysca, wyżyłować z żył, posypuje się majranem, tymianem bazyliką, pieprzem angielskim stłóczonym z goździkami, szpikuje się dobrze słoniną, układa się w naczynie gliniane lub drewniane, zalewa się octem mocnym przegotowanym i nieco zasolonym, dodaje się liścia bobkowego, parę ząbków czosnku, i tak niech w zimnie stoi z tydzień, aby skruszała, dobywszy na blachę, polać nieco masłem, obłożyć plastrami słoniny, odpiec w piecu, wydobywszy, wlać wina butelkę białego do rondla, oliwy szklankę, tyleż octu, skórkę cytryny, jednę cébulę, kilka goździków, postawić to na wolnym ogniu, niech się gotuje, a gdy się sos wysadzi, wydobyć na półmisek, postawić na lód, aby zaziembło, wyrzucić goździki, dodać pół kwarty auszpiku, ładunek kaparów usiekać i wymieszać to razem, a gdy zacznie stygnąć i gęstnieć, zalać zimno na pieczeń i niech to w lodowni dobrze się zaziembi przed daniem do stołu.

Na pieczenie wołowe sam miękisz z dobrego wołu bierze się (co nazywamy pieczeń zrazową), obwija się w płótno mocne i wy-

bija się obuchem siekiery na kłodzie, potém zamarynować w occie jak łosinę, po kilku dniach wyjmuje się, wilgoć wyciera się serwetą, wlać szklankę oliwy i w naczyniu glinianém często obracać przez parę dni, poźniéy postępować tak, jak z łosiną.

Zwierzyna odpiekana.

Cietrzewie, jarząbki, kuropatwy, oczyszczają się nie mocząc w wodzie, ani occie, tylko opłókać w wodzie zimnéy, wytrzeć serwetą, szpikować słoniną, odpiekać polewając masłem, gdy się upieką, polać sosem wyżéy opisanym do oblewania źwierzyny służącym, iłna rożnie obrumienić, potém zręcznie z rożna zdeymować, aby się sos na nich będący nie oblał, i układać na blaty.

Sarnie udźcy, pieczeń grzbietowa, głuszce, drobie, polędwice łosie, zamarynowawszy na kilka dni w occie, dodawszy korzeni, szpikuje się grubemi plastrami słoniny, potém odpiekając na rożnie, w masło rozpuszczone dodać tęgiego octu, i tém polewać często pieczenie, a gdy się upieką, polać dobrze sosem, aby okrył, i gdy się obrumienią, zdeymować z rożna ostróżnie, aby sosu nie starć, stawić blaty na mieyscu zimném, nim da się na stół.

Daniela pieczenie tym sposobem się opiekają, tylko skórkę z wierzchu zżyłować.

Gdy jest wielkość ciepła, zdarza się, że można dostać bekasów i słomek, które oczyściwszy z piór, nie odrzucając nożek, główki i nie patrosząc, posolić lekko, obwijać plastrami cieńko skrojonemi słoniny, obwiązują szpagatem cieńkim, potém odpiekać na rożnie polewając masłem, a gdy się upieką, z ostróżnością odwiązuje się szpagat i układa się na półmiski, dawać do stołu nie zrzucając słoniny.

Kwiczoły i jemiołuchy także nigdy się nie wyprawiają.

Szynka wieprzowa.

Jeśli szynka wędzona i dawna, trzeba ją dobrze wymoczyć wyskrobać nożem i oczyścić uważać jesli z młodego wieprza, prędzey się upiecze, a jesli z tarego, to godzin 3. lub 4. piec potrzeba, naylepiéy więc taką odgotować, małą zaś z rosołu wyjąwszy, lub świeżo obwędzoną zawija się w przygotowane ciasto tak, jak bochen chleba, kładnie się na łopacie w piec gorący, uważać często, czy miękka, bo bywa przypadek, że wcześnie rozeprzeje, gdy się upiecze, należy w zimném mieyscu przez godzin kilka potrzymać, oczyścić nożem same brzegi z boków i ze spodu, zerznąć wierzchnią słoninę, na pół cala tylko przy szynce zostawiwszy, obsypać auszpikiem całkiem, kolanko pięknym papierem o-

garnirować, włożyć na blat lub też na postument na stole.

Szynka glaserowana.

Bierze się z rosołu pekefleyszowego nie płóczoną, kładzie się do rondla, dla smaku dołożyć można pekefleyszu, nalać wodą, gotować czasem obracając, gdy palec przebija skórę, natenczas jest gotową, wydobywa się, stawia się na pokrywę, obsypuje się dobrze cukrem, cynamonem, nieco goździków miałko stłóczonych, i stawia się do gorącego pieca, aby koloru rumianego nabrała, potém wyjąwszy w zimném mieyscu postawić, aby ostygła, obsypać auszpikiem, kolanko ogarnirować papierem, postawić na postumencie, a przy niéy chrzan lub musztardę.

Pieczeń cielęca.

Bierze się pieczeń cielęcą w naczyniu, nalewa się mlékiem, aby pomokła godzin kilka, przez co zrobi się białą, wyjmuje się, szpikuje się słoniną, posypuje się solą, i niech tak godzinę poleży, kładnie się potém na rożen, obracając przy ogniu polewać często i dobrze masłem, gdy się upiecze, polać sosem służącym do pieczyst różnych, a gdy się obrumieni, zdeymuje się i nieco zaziembia się, a potém daje się.

Szynka cielęca.

Bierze się pieczeń cielęcą do zamarynowania tym sposobem: zdeymuje się nożem wierzchnią plewkę, wydobywa się kość z miękiszu, zostawując tylko same kolanko, natrzeć cynamonem, goździkami, gałką muszkatową, badyanem, takoż saletrą, dodać soli stłoczonéy łyżek trzy, obsypać tém wszystkiém, niech tak poleży w naczyniu drewnianém lub glinianém przez dni dwa, potém polać rosołem od pekéfleyszu i przewracać często, tak niech leży dni dziesięć, nim nieskruszeje; wyjmuje się potém, naciska się pod prassę na jednę porę, na drugą stawi się na wiatr, aby oschła: potém obszyć w płótno rzadkie, powiesić w dymie i wędzić przez dni kilka trocinami olchowemi, dodając jałowcu, rozmarynu, a w wielką sobotę do kuchni oddać do urządzenia na stół, którą upiec tym sposobem: kładnie się na blachę, polać trochę masłem, obłożyć słoniną w plastry skrajaną, wstawić do pieca gorącego, a gdy się upiecze, zaziembić na lodzie, wziąć do rondelka auszpiku kwartę, rozpuścić na wolnym ogniu, wlać oliwy szklankę, kubek kaparów siekanych, mieszając to na lodzie, a gdy zacznie gęstnieć, oblać tą massą szynkę i posypać natychmiast auszpikiem drobno usiekanym po trochu, potém daje się na blat obwinąwszy kolanko papierem.

Sposób robienia auszpiku.

Jeśli z nóg wołowych się robi, to same tylko nogi rozgotować dobrze, odcedzić, zaziembić, aby się ustał, zebrać fuz z dna, a z wierzchu tłustość; jeśli zaś z cielęcych nóżek i główek, to razem nastawiać w kotle, dodać różne podrobie, zwierzyny, kolanko od cieląt, dołożyć włoszczyzny, goździków, pieprzu angielskiego, gdy się rozgotuje, odcedzic, wycisnąć płyn, przepuścić przez płótno, dodać bulonu, rozmieszać i na lodzie zaziembić, potém ze spodu i z wierzchu oczyścić, dodać estragonu suchego w mocnym occie zagotowanego, wina, kilkanaście białków rozbitych z trochą wody, wsypać soli w miarę, mieszając zwolna zagotować, przez kwadrans gotując, potém puścić przez serwetę lub worek flanelowy i na lodzie postawić, a gdy dobrze zamarznie, brać do użycia.

Uwaga na lodzie nie stawić w naczyniu miedzianém, gdyż naciągnie gryszpanu, lecz w inném jakiémkolwiek.

Kiełbasy.

Wziąć z parę zajęcy wyrznąć z nich mięso, żyły odrzucić, piersi z indyków, kur, polędwic kotletowych dwie, usiekać to drobno, dodać łyżkę majeranu, tyleż bazyliki, soli w miarę, pieprzu angielskiego, parę gałęk mu-

szkatowych, parę cebul naydrobniéy usiekanych, z których sam tylko sok przez serwetę wycisnąć, to wszystko razem usiekawszy dobrze, w szklance wina rozpuścić, mocnego bulonu więcéy ćwierci, wlać to do siekaniny, tylko nie gorącey i robić kiełbasy zwyczaynym sposobem.

Kto chce, może dołożyć do połowy mięsa czosnku parę ząbków dla odmiany.



ROZDZIAŁ XV.

O CIASTACH DROŻDŻOWYCH NA ŚWIĘTA WIELKANOCNE.

O mazurkach i ich urządzeniu.

Wziąć wysuszonéy mąki psz[illegible] gar-niec jeden, przesiać pr[illegible] na stolnicę, zgarnąć w kupę [illegible] w środku jamkę, wlać [illegible] łyżki stołowe i to przez sito drożdży, mléka ciepłego kwaterka, drożdże pr[illegible]rozrobić z mlékiem, i dodawszy téy saméy mąki przykryć, aby się drożdże rozegrzały i ruszyły, dolewać potém mléka po trochu, takoż żółtków od jay 30., masła roztopionego pół kwarty, cukru więcéy kwaterki, łyżkę stłóczonego badyanu, tyleż cynamonu, wyrobić to, wybić ciasto dobrze, gdyby było twardowate, wyrobiwszy, ciasto zebrać, przykryć, aby się ruszyło, gdy się ruszy, prze-

robić znowu raz a w pół godziny drugi, potém formować.

Chcąc mieć żółte ciasto, wlać stołową łyżkę szafranu i rozrobić z ciastem.

Ukształcenie ciasta na mazurki.

Wziąć ciasta białego i żółtego po kawałku rozwałkować grubini dwóch rubli, równo położyć na półarkuszu papieru, masłem tłusto nasmarowanego, wyrównać, oberznąć ciasto, aby równe było z papierem, potém postawić w cieple, aby podrosło, a gdy podrośnie:

1. *Sposób.* Migdały pokroić cienko w paski, dodać trochę cukru, wymieszać, aby wilgoći nabrały, podzyngować ciasto jajami rozbitemi, obsypać dobrze migdałami, wyrównawszy posypać jeszcze cukrem, wodą trochę pokropić i odpiekać w piecu.

2. *Sposób.* Wymieszać siekaninę z migdałów i rodzének drobnych dodać nieco cukru, podzyngować ciasto jajami, aby migdały lepiéy przylgły, obsypać po wierzchu dobrze cukrem pokropić wodą i odpiekać.

3. *Sposób.* Stłóc migdały na miazgę na pół z cukrem, dodając białka od jay, aby massa była rzadkawa, rozciągnąć tę massę nożem po cieście i wpiecu odpiekać.

4. *Sposób.* Sér świeży domowy trzeć dobrze w naczyniu, dodawszy jay, takoż cukru

w proporcyą, masła klarownego, rodzének drobnych, tę massę rozmieszawszy, rozciągnąć po cieście całém, posypać cukrem i odpiekać.

5. *Sposób.* Chcąc, gdyby wytwornieysze były, rozprowadzić cukier tak cieńko, jak strunę, rzadkawy, i snuć po mazurkach na migdały, a potém w piecu odpiekać.

Uwaga. Piec po wypaleniu tak wyregulować, aby był niezbyt gorący, aby z wolna się dopiekały przez godzinę, wierzch i spod gdyby kolor miały złotawy, wyjmować potém z pieca i układać na stół.

Rodzénki należy przebrać naprzód, a potém w ciepłéy wodzie wymyć razy kilka, aby piasek na dnie się został.

Mazurek marcypanowy.

Na dwa mazurki wziąć oczyszczonych migdałów słodkich półtora funta można dodać gorzkich łyżkę stołową, włożyć do moździerza wpuścić wraz trzy białka od jay, aby oleju niepuściły, gdy się przetłócze dodać dobrego cukru funt i ćwierć, znowu przetłókłszy dodać białek z uwagą, aby massa była gęstą, a gdy massa jak ciasto będzie, a migdały zbite z cukrem, włożyć do rądelka czystego lub na blachę, zaparzyć raz wraz mieszając, a nieprzestannie probując gdy od palca odstanie, podsypać stolnicę cukrem,

wybrać z rondelka, zawinąć w papier, gdy nieco przestygnie, wziąć na stolnicę czystą, aby nie była wilgotną, podsypując nieco cukru miałkiego z mąką na pół, zręcznie massę rozciągnąć wałkując wałkiem grubini na pół rubla, wielkości pół arkusza papieru, i równo oberznąć, pozostałą massę powtórzyć, krajać paski téy massy ćwierć cala wyżyni, brzegi białkiem dzyngować, obsuszyć w piecu po chlebie, aby kolor żółtawy wzięła, a gdy ostygnie, nalewać cukier grubini rubla, nożem wyrównać, można po trochu dodać jagod, konfitur samych bez soku, lub cykaty, i powtórnie w piecu dość ciepłym upiec, aby cukier wysechł.

Piec zawsze na papierze czystym, niczém nie smarowanym, bo bez papieru do blachy przylgnie i zdjąć się nie da.

Mazurek kartoflowy.

Wziąć mąki z zgotowanych kartofli kwartę jednę na misę, wstawić do pieca, aby gorąca była, a gdy gorąca, ubić żółtków z jay 10, w gorącą dodać łyżkę stołową cukru, cynamonu lub badyanu dwie, w niedostatku anyżu dla odoru, kubek kawiany mąki kartoflanéy, tyleż masła klarownego, to razem dobrze, wymieszać za gorąco, aby się żółtka zaparzyły massa zgęstniała, wystudziwszy na zimno, na stolnicy rozdzielić na pół na dwa

mazurki pół arkuszowe i rozwałkować, włożyć na papier jeden i drugi mazur, które powinny bydź dobrze masłem podzyngowane, i wstawić do pieca niezbyt gorącego na godzinę, poźniéy gdy ostygnie, cukrować cukrem i znowu wstawić do pieca, aby się opiekł, lub też rodzénkami drobnemi oczyszczonemi obsypać.

Mąkę przygotowuje się tym sposobem: kartoflę odparzywszy, obierać na gorąco po jednéy i przecierać na sicie.

Lukier do lukrowania ciast.

Wziąć w miseczkę poléwaną miałko stłóczonego kandyzbrotu i przez sito gęste dobrze przesianego naprzykład pół funta, białek z jay świeżych 6, pół cytryny wycisnąć do tego i raz wraz łyżką drewnianą trzeć z godzinę, aż nim cukier biały jak mléko nie stanie się i zgęstnieje, a gdy zagęsty, można dodać białek od jay, a będzie lukier gotowy.

Lukier czekoladowy.

Utrzeć pół funta czekolady na tarce, włożyć do czystéy pokrywki, i na żarze mieszać, aby się zgrzała i koloru czarnego nabrała, włożyć potém do miski poléwanéy, dodać ćwierć funta cukru miałkiego, dokładać białek od jay uważając, aby nie rozrzadzić, i

tarć to dobrze, aby się lukier zrobił doskonały, a potém ciasta lukrować.

Babki zaparzane.

Wziąć mąki funtów cztéry do naczynia czystego, trzy części teyże mąki zaparzyć dwiema kwartami zagotowaném gorącém mlékiem, potém dobrze wymieszać, a gdy przestygnie, dodać drożdży gęstych świeżych kwaterkę, wymieszać dobrze, wlać pół kwarty masła, lecz nie gorącego, tyleż cukru i wsypać resztę mąki, mieszać, wybijać z godzinę, rozdzielić potém massę na dwie części, do jednéy połowy dodać żółtków od jay 30, kordymonii kawianą łyżeczkę, cynamonu, skórki cytrynowéy usiekanéy i wybijać to dobrze przez pół godziny, postawić, aby podrosła, a gdy podrośnie ciasto, wymieszać i włożyć w rondel czysty w formę podług wielkości massy, wydzyngować masłem wprzódy i tak masłem wydzyngowana stać powinna w mieyscu ciepłem nie trącając, a gdy wyrośnie, wstawić do pieca na dobrych godzin dwie.

Do drugiéy części ciasta zostawionego, gdy już wybite ze wszelką dla smaku przyprawą, ubić pianę z białek od jay 30, wymieszać, a gdy podeydzie w ciepłém mieyscu postawione, postąpić takim sposobem daléy, jak z wyżéy opisaną.

Przy ostatku dodać drobno usiekanéy cy-

katy lub rodzének drobnych oczyszczonych ćwierć funta.

Chcąc mieć żółtą babkę, dodać szafranu łyżkę stołową, już utartego na mąkę, w łyżce mléka rozprowadzonego.

Babka drożdżowa niezaparzana.

Na babkę okazałą wziąć mąki marymońskiéy suchéy, przesianéy przez sito do necółki kwart trzy, zrobić we środku jamkę, wlać mléka ciepłego pół kwarty, drożdży dobrych kwaterkę i rozrobić z mąką, aby nie gęsta była, a gdy podeydzie, rozrobić, dodać żółtków 30, masła klarowanego pół kwarty, tyleż cukru stłóczonego, łyżkę cynamonu, tyleż skórki cytrynowéy, trochę kordymonii, nieco soli, wybijać to dobrze, aż nim ciasto od rąk odstawać będzie, włożyć rodzének dużych lub małych, przemieszać i niech dobrze podrosnie, przerobić to nic już nie sypiąc do razy dwóch, a potém do formy dobrze masłem wydzyngowanéy włożywszy odpiekać w piecu niezbyt gorącym półtrzeci godziny. Chcąc mieć żółtą babkę, trzeba dodać dwie łyżki utartego szafranu do ciasta.

Uwaga. Ciasto zarobione podrastać powinno w ciepłém mieyscu, aby nie naziembić; mléko lać nie gorące, aby nie zaparzyć, a zwłaszcza drożdży; ciasto zarabiać niezbyt

gęste, strzedz się należy, aby nie trącić, gdy ciasto już w formie. Piec należy dobrze wypalić, aby gorącość długo utrzymywał, natenczas tak wierzch, jako i spód wygasić, wymiotłszy wsypać garść mąki, a gdy się ta nie pali, lecz zwolna kolor nabiera, stawić natenczas ciasto do pieca.

ROZDZIAŁ XVI.

O SPOSOBIE ROBIENIA KISZEK W ROZMAITYCH GATUNKACH I URZĄDZANIU SALCESONÓW.

Kiszki francuzkie.

Wziąć funtów trzy świeżego sadła, zaziembić go na lodzie, skroić drobno w kostkę, włożyć do rondelka pobielanego drobno skrajanéy cébuli tyle, ile sadła, przykryć pokrywą, i na wolnym ogniu niech się maceruje, a gdy miękka cébula, wlać mléka niezbieranego, a lepiéy jeszcze śmietanki kwart dwie i pół, dodać cukru pół funta, badyanu łyżek stołowych dwie, pieprzu angielskiego utłóczonego łyżeczek kawianych dwie, soli kuchennéy łyżkę stołową, gałkę muszkatową, to wszystko zagotowawszy razem, zasypać drobnych Krupek gryczanych na to mléko, mieszając uważać, aby zagęstniało trochę, pod pokrywą na żarze, aby doszło, odstawić po-

źniéy aby odstygło, a gdy odstygnie, rozrabiać potrochu krwią wieprzową: która to krew powinna bydź przez sito przetarta, aż się stanie rzadkawa massa, nalewać poźniéy w kiszki zwane kiełbaśnice, a nie wgrube kiszki; zawiązywać końce, wyrównywać i we wrzącéy wodzie odgotować przez kwadrans od zagotowanéy wody.

Kiszki podgardlane.

Od wieprza dobrego wydobyć ozor z podgardlem całem, odgotować w garnku z dodaniem włoszczyzny cébuli dla smaku, a gdy już dobrze miękkie podgardle z ozorem, wybierać na przetak, aby ściekło i ostygło; siekać poźniéy jak można naydrobniéy, funt masła świeżego zmieszany z dwóma kubkami cukru dodając żółtków 10. teraz włożyć podgardle, trochę cynamonu, kordymonij, nieco goździków, to wszystko utłóczonych, bułki pszennéy tartéy kwartę, śmietanki słodkiéy pół kwarty, białka ubić na pianę, i to wszystko razem dobrze wymieszawszy, nakładać do kiszek zwyczaynych grubych i odgotować tak, jak inne w wodzie przez pół godziny, a poźniéy podsmażać.

Kiszki wątrobiane francuzkie.

Wziąć masła świeżego do rondla dobrze

wybielanego funtów trzy, rozpuścić one, dodać kwartę cébuli jak naydrobniéy w kostkę skrajanéy, i to na wolnym ogniu postawić w rondlu razem, niech się tak pod pokrywą maceruje zwolna, aż nim stanie się miękka cébula i aby się nie zarumieniła, a gdy przestygnie, dodać bułki utartéy na tarce kwartę, goździków łyżek kawianych dwie, tyleż cynamonu i pieprzu angielskiego, gałkę muszkatową, dodać poźniéy krwi wieprzowéy przez sito przetartéy tyle, aby była massa rzadkawa, soli kuchennéy w proporcyą, i to wymieszawszy dobrze, nalewać do kiszek kiełbaśnic i gotować pół godziny pod pokrywą, poźniéy wybierać na przetak, a jak potrzeba do użycia, podsmażać w szmalcu wieprzowym.

Kiszki wątrobiane wieprzowe.

Wziąć wątrobę świeżą, krajać w zraziki i skrobać nożem, aby żyły pozostały, potém usiekać dobrze i przetrzeć przez rzadkie sito; wziąć do rondla lub misy tę wątrobę, dodać piroga czyli bułki tartéy pół kwarty, śmietanki słodkiéy kwaterkę, ubić żółtków od jay 10, masła funt rozpuścić i dodać raz wraz to mieszając nieustannie z kwadrans; dodać potém zaprawę, gałkę tartą, łyżkę majeranu, dwie łyżeczki angielskiego pieprzu, jednę prostego utłóczonego, soli w miarę, od tych jay zbić pianę, wymieszać i nakładać ki-

szki zwyczayne grube, końce zawiązywać i gotować blizko pół godziny spuściwszy na wodę. Ta proporcya służy na jedną tylko wątrbę.

Kiszki ryżowe.

Wziąć funtów trzy ryżu, przebrać go na stole z uwagą, aby kamyka nie było (którен często zwykł się znaydować), wysiać potém na rzadkiém sicie, aby piasku nie było, wypłókać potém w wodzie, i nalawszy go wodą zagotować dobrze, odlać potém na sito, przepłókać i niech woda ściecze; wziąć potém do rondla śmietanki lub mléka niezbieranego półtrzeci kwarty, masła funt jeden, rodzénék drobnych oczyszczonych ćwierć funta, cynamonu łót lub kordymonii, dobrze usiekaną cytrynę (skórkę wierzchnią żółtą zrzynać), cukru pół funta, z tém wszystkiém przegotować ryż, a gdy przestygnie, dodać pięć jay, sadła wieprzowego topionego kubek jeden i łyżkę stołową dobrze usiekanych migdałów gorzkich, a to dla odmiany smaku, wymieszać i nakładać w kiszki zwyczayne, odgotować w wodzie przez kwadrans, wybrać na przetak, trzymać na zimnie, poźniéy nayłepiéy obrumienić w piecu do koloru żółtawego, lecz przysmażając kiszki do użycia, trzeba one nie w maśle smażyć, lecz w tłustości czyli szmalcu wieprzowym, a to dla tego, że smażone w maśle tracą smak.

Kiszki gryczane proste.

Wziąć krup gryczanych prostych do rondla czyli misy duźéy garniec jeden, dodać tłustości wieprzowéy kwartę, tyleż krwi przez sito przetartéy, rozmieszać i uważać, aby nie była rzadką, dodać soli w proporcyą, majeranu utartego łyżkę stołową, pieprzu angielskiego i prostego miałko utłóczonych po tyleż, wymieszać dobrze i nalewać do kiszek, wyrównać, spuszczać potém na wodę i gotować blizko godziny probując, nim kasza będzie gotową, podsmażać poźniéy w tłustości wieprzowéy.

Kiszki z mąki gryczanéy.

Wziąć naprzykład mąki kwart trzy, krwi wieprzowéy przetartéy przez rzadkie sito garniec, wlać do niéy kwartę tłustości wieprzowéy i po trochu lejąc do mąki rozprowadzać, dodać łyżkę majeranu, łyżkę badyanu, pieprzu angielskiego i prostego po pół łyżki, wymieszawszy to wszystko dobrze, nakładać do kiszek, zawiązać, wyrównywać, a poźniéy gotować przez pół godziny dobréy, przesmażać zwolna w tłustości do koloru.

Maciek barani.

Wziąć ze świeżo ubitego barana lekkie

z wątróbką, od którey żółć odrzucić należy, włożyć w garnek, dodać marchwi, pietruszki, saler, dla smaku trochę soli, nalać wodą, ugotować na miękko, wyjąć z tego naczynia, gdy ścieknie, usiekać naydrobniéy, wziąć do misy tę siekaninę, dodać jay 7, bułki pszennéy tartéy dwa kubki, rodzének drobnych kubek, soli, łyżeczkę kawianą pieprzu angielskiego, na koniec noża prostego, tłustości wytopionéy baraniéy kubek, wymieszawszy to, rondelek błoną czyli plewą wyłożyć, uprzednio cokolwiek masłem podzyngować, włożyć tę siekaninę do niezbyt gorącego pieca na dobrą godzinę albo i więcéy, do stołu wydać w całku taką babkę.

Błonka czyli plewa znayduje się w baranie i cielęciu, która jest użyteczna.

Informacya o mięsie na salcesony.

Bierze się mięso i kładnie się do rosołu od pekefleyszu, lub na tydzień nieco usaletrować, usolić, niech naciągnie odoru od liścia bobkowego, rozmarynu, jałowcu, stężeje i koloru różowego nabierze; biorąc do robienia wilgoć na płótnie wycisnąć. Kiszki wołowe nawet w rosole powinny poleżeć choć przez dni cztéry, aby się przepreperowały, co wielce jest pożytecznêm.

18

Niektórzy biorą mięso świeże do robienia, lecz to nie jest zdatne, gdyż robione z niego salcesony, nie są tak trwałe i zdatne do konserwowania, ponieważ saletra i sól dają wilgoć, sok przez to wypuści i nie może stężeć, radzę więc, gdyby mięso było urządzane wyżéy opisanym sposobem.

Sposób robienia salcesonów.

W proporcyi małéy naprzykład, wziąć mięsa wieprzowego zupełnie bez tłustości funtów 40, wołowego co nazywamy pieczeń zrazową, lecz bez łoju funtów 24, teraz zajęczego, łosiny lub sarniny, co się wydarzy funtów 15; to wszystko krajać w cieńkie zraziki, odrzucając precz żyły i siekać jak naydrobniéy, lub też tłóc w stępie; potém dodać majeranu oczyszczonego łyżek stołowych 3, jeśli jest bazylika łyżkę, pieprzu prostego grubo stłóczonego łyżek stołowych dwie, gałganu łyżkę jedną, tyleż imbieru, gałek muszkatowych startych na tarce dwie, słoniny drobno w kostkę skrajanéy funtów dwa, czosnku ząbków trzy (a nie główek), usiekać i dodać; to wszystko wymieszać jak naylepiéy, potém nakładać w kiszkę wołową, wyrównać, aby pustych czyli próżnych mieysc nie było, a takoż i wiatru, a w tenczas zawiązać oba

końce i włożyć pod prassę, nacisnąć dobrze na porę jedną, a to dla tego, aby się mięso wszędzie ścisnęło i dziurek nie było; po czém wywiesić gdzie wiatr przechodzi na parę dni, a potém wędzić trociną olchową lub brzozową, dodając jałowcu do tego, ciągle przez tygodni trzy i nocą podkurza się, poźniéy utrzymywać w mieyscu takiém, gdzie wiatr przechodzi.

Drugi sposób robienia salcesonów.

Wziąć kilka zasaletrowanych gęsi, i sam miękisz z piersi powyrzynać, kilka ozorów także usaletrowanych, z których sam miękisz wyrznąć, polędwicę wołową, lecz bez łoju i żył, piersi od trzech cietrzewi lub kuropatw, polędwicy od kabana cztéry, i to wszystko z żył obrawszy usiekać jak naydrobniéy, lub też utłóc, dodać w kostkę skrajanéy słoniny pół funta, kordymonii samych ziarnek nieco przetłóczonéy łyżkę, pieprzu grubo stłóczonego łyżkę, gałkę muszkatową, romu kwaterkę lub śpirytusu; to wszystko dobrze wymieszać, i tak daléy postępować sposobem wyżéy opisanym robienia salcesonów.

Uwagi. Salcesony grube gdy obwędzone dobrze oschły i we środku wilgoci nie mają,

obszywać płótnem gęstém, układać w faskę, przesypywać popiołem wysianym.

Salcesony aby przezroczyste były i czerwone, majeran, bazylikę usiekać, pieprz także prosty tłóc, a pył czyli mączkę na gęstém sicie wysiać, a samą krupkę użyć, a to dla tego, gdyby koloru nie brudziło i nie tamowało.

Ozory biorące się do salcesonów trzeba wyrzynać od podgardla, gdyż od samego końca są twarde i nieużyteczne.

SPIS RZECZY.

ROZDZIAŁ I.

O śniadaniu czyli zakąskach.

ROZDZIAŁ II.

O bulonach, zupach mięsnych, postnych, i o chłodniku.

karta.

ROZDZIAŁ III.

O sztuce mięsa.

ROZDZIAŁ IV.

O leguminach.

karta

ROZDZIAŁ V.

O Kremach.

ROZDZIAŁ VI.

O potrawach rybnych i maślnych.

ROZDZIAŁ VII.

O jarzynach.

ROZDZIAŁ VIII.

O kołdunach i pirożkach.

ROZDZIAŁ IX.

O pieczystém używaném na stołach w czasie świąt Wielkanocnych.

ROZDZIAŁ X.

O przygotowaniu farszu lub siekania do nadziewania prosiąt lub indyka.

karta

ROZDZIAŁ XI.

Klucz do dystyllacyi.

ROZDZIAŁ XII.

O urządzeniu śpiżarni domowéy.

ROZDZIAŁ XIII.
O kucyi.

ROZDZIAŁ XIV.

O urządzaniu mięsiwa na święta wielkanocne i ciast.

ROZDZIAŁ XV.

O ciastach drożdżowych na święta wielkanocne.

ROZDZIAŁ XVI.

O sposobie robienia kiszek w rozmaitych gatunkach i urządzaniu salcesonów.



